

ICS号(ICS 67.060)

中国标准文献分类号(X 00)

团 体 标 准

T/DCF 001-2019

代 餐 粉

Meal replacement powder

2019-XX-XX 发布

2019-XX-XX 实施

桦南县代餐粉产业联盟协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

请注意：本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由桦南县市场监督管理局提出。

本标准由桦南县代餐粉产业联盟协会归口。

本标准的起草单位：黑龙江省代餐粉专业标准化技术委员会、桦南县代餐粉产业联盟协会、桦南县市场监督管理局。

本标准主要起草人：谷涛 王金双。

代餐粉

1 范围

本标准规定了代餐粉的术语和定义、要求（检验方法）、生产加工过程的卫生要求、检验规则及标签、标志、包装、运输和贮存

本标准适用代餐粉的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 代餐粉

一种由谷类、豆类、薯类食材等为主，其它属类植物的根、茎、果实等可食用部分为辅经挑选、烘焙、添加或不添加辅料，按一定比例混合、粉碎、筛选、杀菌、包装等工艺制成的一种单一或综合性冲调粉剂产品。

4 要求（检验方法）

4.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准及有关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽及外形；经煮熟、冲调或冲调加热后闻其气味、品尝滋味并观察状态。
滋味、气味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
状态	无霉变，无正常视力可见外来异物。冲调后呈乳液状、粘稠状或固液混合状	

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g \leq	10.0	GB 5009.3
铅（以 Pb 计）, mg/kg $<$	0.2	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ^a , $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq	10.0	GB 5009.22

4.4 微生物指标

4.4.1 菌落总数、大肠菌群、霉菌指标应符合表 3 的规定。

表 3 菌落总数、大肠菌群、霉菌指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2

表 3（续）

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。					

4.4.2 致病菌指标应符合表 4 规定。

表 4 致病菌指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25 g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 中第二法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 规定执行。					

4.5 食品添加剂和营养强化剂

4.5.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合相应标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 及有关规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 及有关规定。

4.7 污染物限量

应符合 GB 2762 及有关规定。

4.8 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 及有关规定。

4.9 净含量及其检验

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》、JJF 1070及有关规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 及有关规定。

6 检验规则

6.1 采样

从同批产品中随机抽取不少于1kg样品（不少于9个独立包装）。将样品分为2份，其中2/3作检验样品，1/3作备检样品。

6.2 组批

同一批投料、同一班次、同一天生产的同一品种产品为一批。

6.3 出厂检验

6.3.1 生产企业每批产品出厂前，应进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括：感官、水分、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 正常生产时，每半年进行一次型式检验。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、加工工艺或生产条件有较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 连续停产三个月以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

6.4.2 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部符合本标准，判为合格。

6.5.2 检验项目中不符合本标准时，使用备检样品对不合格项目进行复检（微生物指标不合格时，不得进行复检），复检结果符合本标准要求时则该批产品判定合格；如复检结果不合格，则该批产品判定为不合格。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 预包装产品标签内容应符合 GB 7718 和 GB 28050 规定。

7.1.2 产品包装应有明显标志，包装储运图示应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料应符合食品安全规定，封装应严密无破损。

7.3 运输

运输工具要清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防暴晒；严禁与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、通风的库房中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物品同库贮存。产品入库贮存应实行先进先出原则，产品应与墙面、地面保持适当距离，中间留出通道，按品种分别存放，防止挤压。
