

企业标准主要内容对比情况

	企业标准	相同产品或同类产品 国家标准	相同产品或同类产品 地方标准（包括本地 和其他地方）	相同产品或同类产品 国际和国外标准	
标准名称（标准号）	青稞谷物代餐粉(Q/JZZY 0004S-2021)	GB 19640-2016《冲调谷物制品》			
原料要求	青稞：应符合 GB/T 11760-2021 的规定 荞麦粉：应符合 NY/T 894-2014 规定 燕麦粉：应符合 NY/T 892-2014 规定 魔芋粉：应符合 NY/T 494-2010 的规定	应符合相应的标准和有关规定。			
食品添加剂品种和使用量	无	食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定			
生产工艺要求	应符合 GB 14881 的规定	/			
终产品要求	色泽	具有产品应有的色泽			
	感官指标	具有产品应有的天然香气和滋味，无其他异味 均匀的固体细粉末	具有产品应有的滋味和气味，无异味		
	杂质	无肉眼可见的外来杂质	无霉变，无正常视力可见外来异物。冲调后呈黏稠状或固液混合状		
	理化	水分 (%) ≤10.0	≤10.0		



指标	灰分 (%)	≤5.0						
	膳食纤维 (%)	≥10.0						
	铬 (以 Cr 计, mg/kg)	≤1.0						
	砷 (以 As 计, mg/kg)	≤0.4						
	铅 (以 Pb 计, mg/kg)	≤0.4						
		采集方案及限量						
微生物指标	项目	n	c	m	M			
	菌落总数	5	2	10 ²	10 ⁴			
	大肠菌群	5	2	1	10			
	沙门氏菌	5	0	0	-			
	金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³			
其他内容	无							
修订、变更或修改内容	无							

本备案单位保证所备案的企业标准符合以下基本要求：（确认后在各项前的□内打“√”）

- 1.以本企业标准为依据生产的食品符合食品安全法及相关法规规定的要求。
- 2.所提交的备案标准内容符合食品安全法及相关法规规定的要求。
- 3.食品原料符合相关质量安全要求，未使用非食品原料，未添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- 4.未使用未经批准的新的食品原料和食品添加剂。食品添加剂的使用量、使用范围符合相应国家标准的规定。
- 5.生产工艺安全可靠，不会对食品产品造成危害人体健康的污染。
- 6.用于食品的包装材料和容器、工具和设备、洗涤剂 and 消毒剂符合相应国家标准的规定。
- 7.如为专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其营养成分符合相应食品安全国家标准的规定。

其他需要说明的问题：

青海省食品安全企业标准编制明

标准名称	青稞谷物代餐粉	标准主要起草人	李访瑞、李一年
<p>标准概况（包括标准的制定目的，主要编制过程）</p> <p>目的：本标准是在国家尚无该产品相关国家标准、行业标准的情况下，为保证产品质量，指导企业生产，根据标准化法、产品质量法、食品安全法及相关法律法规，制定本标准。</p> <p>本标准适用于以青稞为原料，通过选料、去除杂质、脱壳、炒制、压片或研磨，添加或不添加荞麦粉、燕麦粉、魔芋粉，炒制、混合，过筛、检验、包装、灭菌、分装等生产工艺而制成的青稞谷物代餐粉（冲调谷物制品）。</p> <p>公司确定配方、生产工艺过程后，标准起草人收集并分析了相关法规、规章及国家标准、行业标准资料，初步确定了产品的技术要求项目，拟定了标准值，通过对试制的具体代表性样品进行检测，再参考国家、行业有关标准的基础上编写了该企业标准草案。经征求有关食品安全、食品工程等专家意见后对标准进行了修改，经企业审批通过。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）</p> <p>详见附页说明</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系</p> <p>本标准的编写格式符合 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定。</p> <p>本产品技术指标编写参照 GB 19640-2016《冲调谷物制品》制定。</p> <p>本标准的检验方法采用相应国家标准的规定。</p>			
<p>本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因</p> <p>无</p>			

附件说明

标准主要内容确定依据（如技术指标、参数、公示、性能要求、试验方法等统计数据）



1.原辅料要求

青稞：应符合 GB/T 11760-2021 的规定
荞麦粉：应符合 NY/T 894-2014 规定
燕麦粉：应符合 NY/T 892-2014 规定
魔芋粉：应符合 NY/T 494-2010 的规定

2.食品添加剂使用情况

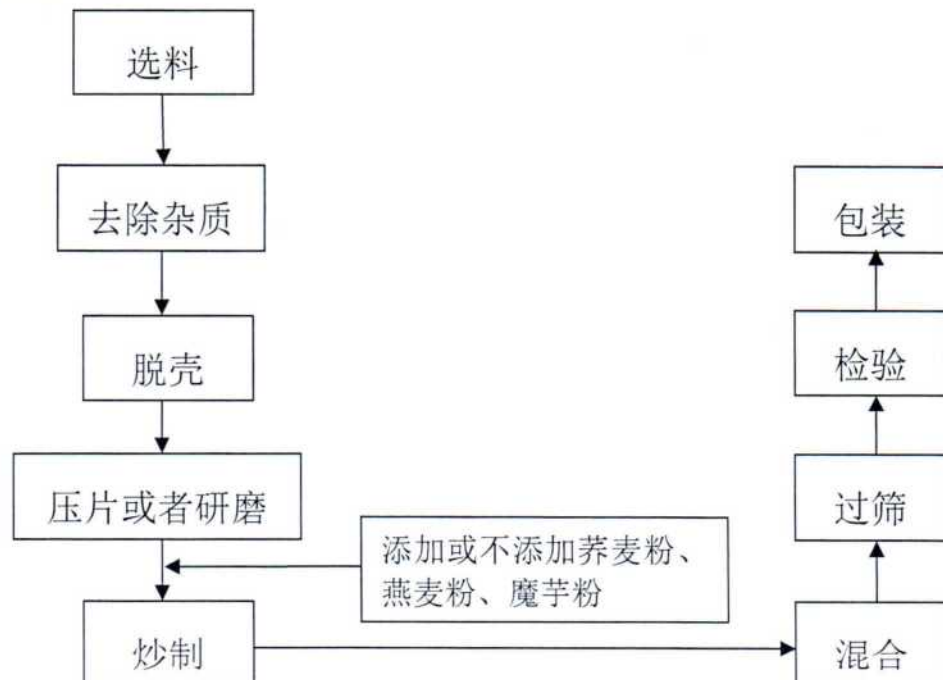
无

3.生产工艺

3.1 制作方法

以青稞为原料，通过选料、去除杂质、脱壳、炒制、压片或研磨，添加或不添加荞麦粉、燕麦粉、魔芋粉，炒制、混合，过筛、检验、包装、灭菌、分装等生产工艺而制成的青稞谷物代餐粉（冲调谷物制品）。

3.2 工艺流程图



3.3 生产加工过程卫生要求

应符合食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范 GB 14881 的规定。

4.企业标准比较情况说明

本标准制定参照 GB 19640-2016《冲调谷物制品》和 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量制定，感官指标根据产品实际特性而制定。



5.产品检验指标及检验方法

5.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	要求
色泽	本品色泽均匀一致，具有产品应有的色泽
滋味气味	具有产品特有的天然香气和滋味，无其他异味
组织形态	均匀的固体细粉末
杂质	无肉眼可见的外来杂质

5.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
水分 (%)	≤10.0
灰分 (%)	≤5.0
膳食纤维 (%)	≥10.0
铬 (以 Cr 计, mg/kg)	≤1.0
砷 (以 As 计, mg/kg)	≤0.4
铅 (以 Pb 计, mg/kg)	≤0.4

5.3 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采集方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M

菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	1	10
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000
*样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。				

5.4 净含量

符合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》要求，并按 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则进行检测。



Q/JZZY

青海晶珠中药饮片有限公司企业标准

Q/JZZY 0004S—2021



青稞谷物代餐粉

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

青海晶珠中药饮片有限公司 发布

前 言



本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分:标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了国家标准GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》,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量》,GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》,参考了国家标准GB/T 29602《固体饮料》,本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由青海晶珠中药饮片有限公司提出。

本标准起草单位:青海晶珠中药饮片有限公司。

本标准主要起草人:李方瑞,李一年。

本标准于xxxx年xx月xx日由青海晶珠中药饮片有限公司负责人李方瑞批准,并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于xxxx年xx月xx日首次发布。

青稞谷物代餐粉



1 范围

本标准规定了青稞谷物代餐粉的技术要求、生产加工过程中卫生要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以青稞为原料，通过选料、去除杂质、脱壳、炒制、压片或研磨，添加或不添加荞麦粉、燕麦粉、魔芋粉，炒制、混合，过筛、检验、包装、灭菌、分装等生产工艺而制成的青稞谷物代餐粉（冲调谷物制品）。

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，仅所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/T 191	包装储运图示标志
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量
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 沙门氏菌测定
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌测定
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉素B族和G族的测定
GB 5009.96	食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
GB 5009.88	食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签
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 预包装食品营养食品标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量检验规则
	定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号）

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 青稞：应符合 GB/T11760-2021 青稞的规定

3.1.2 荞麦粉：应符合 NY/T894-2014 绿色食品 荞麦及荞麦粉的规定

3.1.3 燕麦粉：应符合 NY/T892-2014 绿色食品 燕麦及燕麦粉的规定

3.1.4 魔芋粉：应符合 NY/T494-2010 绿色食品 魔芋粉的规定

3.2 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	本品色泽均匀一致，具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，检查有无异物，色泽，滋味，杂质等。
滋味气味	具有产品特有的天然香气和滋味，无其他异味	
组织形态	均匀的固体细粉末	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 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（%）	≤10.0	GB 5009.3
灰分（%）	≤5.0	GB 5009.4
膳食纤维（%）	≥10.0	GB 5009.88
铬（以Cr计，mg/kg）	≤1.0	GB 5009.123
砷（以As计，mg/kg）	≤0.4	GB 5009.11
铅（以Pb计，mg/kg）	≤0.4	GB 5009.12

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

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 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	1	10	GB 4789.3

沙门氏菌 (CFU/g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。

3.6 农药最大残留量

应符合GB 2763的规定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一班次，一次投料为一批。

5.2 抽样

每批产品中随机抽取不少于500g的样品，将样品分为两份，一份检验，一份贮存备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验，检验合格并附有合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每6个月进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时亦进行型式检验：

- a) 产品首次投入生产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原料、生产设备、场地环境发生重大变化时；
- d) 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- e) 质量监督机构提出型式检验要求时；
- f) 有关行政主管部门提出型式检验要求时；

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判为合格。

5.5.2 检验项目如有一项以上（含一项）不合格（微生物项目除外），允许加倍抽样复验。仍有不合格项目，判为不合格。



5.5.3 微生物指标有一项不合格，判为不合格品，且不得复验。

6 标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期

6.1 标签标志

6.1.1 产品标签、标识

应符合GB 7718和GB 28050的规定。并标注不适宜人群。

6.1.2 包装贮运标志

应符合GB/T 191规定。

6.2 包装

铝箔和PVC应符合GB/T 28118食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋的规定，瓦楞纸箱应符合GB/T 6543运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱的规定。包装时要求牢固、防潮、整洁、美观、无异味、能保护产品的品质，便于装卸、仓储和运输。

6.3 运输

运输车辆应保持清洁。不得与有毒、有害、有污染、有放射性的物品混装、混运。运输时应避免剧烈撞击和日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

产品应储存在清洁、阴凉、干燥、通风或冷藏的仓库内。不得露天存放，不得与潮湿地面接触，隔墙、离地不少于20cm。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品或其他杂物同处贮存。

6.5 保质期

本产品符合上述运输、贮存条件下，自生产之日起，保质期为24个月。

