

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0046 S- 2020 号

Q/JFH

锦州市枫华源食品有限公司企业标准

Q/JFH 0004S-2020

膨化营养代餐粉



2020-08-15 发布

2020-09-16 实施

锦州市枫华源食品有限公司 发布



扫描全能王 创建

前 言

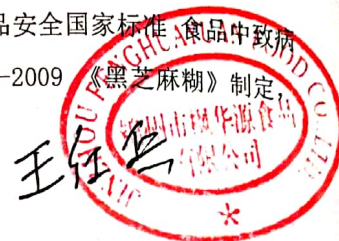
本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病性细菌限量》并参照 GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 23781-2009《黑芝麻糊》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准要求。其它指标依据产品实测值制定。

本标准由锦州市枫华源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张书玉。

本标准属首次发布。



膨化营养代餐粉

1 范围

本标准规定了膨化营养代餐粉的要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦麸细粉、圆苞车前子壳粉、枸杞、薏仁米、山药、白砂糖为原料，经粉碎、挤压膨化、干燥、冷却、二次粉碎、包装等工艺制成的可用温开水冲调的营养代餐粉。

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 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18672 枸杞
- GB/T 317—2018 白砂糖
- GB/T 5461—2016 食盐
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉
- 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》



	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 平板计数法
霉菌	50				GB 4789. 15
注：样品的采样及处理按GB 4789. 1 执行。					

3.4.2 致病菌限量

应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g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	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789. 10（第二法）
注：样品的采样及处理按GB 4789. 1 执行。n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。					

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 其它污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

3.7 农药最大残留限量

应符合GB 2763 的规定。

3.8 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

3.9 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881、GB 17404 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原料和包装材料应由生产企业的质检部门按标准要求进行检验或查验供方证明，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一批投料、同一班组、同一生产线生产的同一规格的产品为一批。随机抽取 16 个包装，样品总量不得少于 2kg，抽样样品基数不得少于 100 个包装。样品分为两份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品，方可出厂。出厂检验项目：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验



- 4.4.1 型式检验项目为本标准要求中的全部项目。
- 4.4.2 型式检验每半年进行一次。有下列情形之一者应进行型式检验：
- a) 产品定型投产时；
 - b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
 - c) 原料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
 - d) 检验结果与上次型式检验差异较大时；
 - e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
 - f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品包装标志、标签应符合GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料、包装容器应符合食品安全要求和有关规定。包装用塑料袋应符合GB 9683 的规定，运输用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味物品混装运输。搬运时应轻拿轻放，严禁摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、干燥、阴凉、通风良好的专用库房内。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发和有异味的物品同库贮存。严禁露天堆放，严禁日晒、雨淋、靠近热源，包装箱底部应有垫板并隔离地 200mm 以上。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 12 个月。

