

T/LITIA

团 体 标 准

T/LITIA 010-2025

谷物代餐粉 (冲调谷物制品)

2025-09-17 发布

2025-09-18 实施

聊城市检验检测行业协会 发布

前 言

本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

本文件由聊城市检验检测行业协会提出并归口。

本文件起草单位：聊城市检验检测中心、聊城市产品质量监督检验所、聊城市疾病预防控制中心。

本文件主要起草人：胡雨生、王丙强、董雪峰、吴晓娜、罗占、王春雷、张志华、徐敬斌、郭念东。

本文件为首次发布。

谷物代餐粉

(冲调谷物制品)

1 范围

本标准规定了谷物代餐粉(冲调谷物制品)的分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以五谷杂粮(粉)为主要原料,添加或不添加食糖、芝麻、坚果与籽类食品、黑豆面、植物油、食用盐、香辛料、麦芽糊精、脱水蔬菜、水果干制品、果(蔬)粉、豆制品、国家允许添加的既是食品又是药品的原料、干制动物性产品、食用葡萄糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、无核葡萄干、蜜饯类(蔓越莓等)、椰蓉、燕窝、人参(人工种植)、大豆分离蛋白、乳清蛋白、胶原蛋白肽、大豆低聚肽粉、海洋鱼低聚肽粉、大豆肽粉、食用菌、玫瑰酱、果酱、乳粉、板状螺旋藻粉、海带、紫薯(紫薯丁(片))、重瓣红玫瑰、丁香花、丹凤牡丹花、大豆膳食纤维粉、魔芋精粉、抗性糊精、酵素、松花粉、小麦低聚肽、枇杷叶、大麦苗、辣木叶、燕麦 β -葡聚糖、低聚木糖、塔格糖、奇亚籽、圆荷车前子壳、茶树花、乌药叶、平卧菊三七、菊粉、金花茶、针叶樱桃果、粉丝、豆腐丝、蛋制品、蜜饯、麦芽糖浆、全麦粉、棕榈油、橄榄油、结晶果糖、食用淀粉、魔芋粉、可可粉、燕麦麸皮、小麦麸皮、豆奶粉、豆浆粉、红薯、奶油粉、芝士粉、乌龙茶、绿茶、红茶、茉莉花茶、桂花、藜麦米、焦糖(含焦糖色)、枫糖、蜂蜜、咖啡粉、白芸豆、DHA 鱼藻油粉等中的一种或几种作为辅料,选择添加或不添加食品添加剂阿斯巴甜、碳酸氢钠、磷酸酯双淀粉、柠檬酸、柠檬酸钠、木糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、黄原胶、瓜尔胶、食用香精、添加或不添加营养强化剂乙二胺四乙酸铁钠、葡萄糖酸锌、碳酸钙、维生素A、维生素B、维生素C、维生素D、维生素E中的一种或几种,经烘焙或不烘焙、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装等主要工艺加工制成的谷物代餐粉(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 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)

GB 1886.214 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)

GB 1886.233 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E

GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
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 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8820 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸锌
GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14750 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 A
GB 14752 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B₂ (核黄素)
GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C (抗坏血酸)
GB 14755 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 D₂ (麦角钙化醇)
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 14884 食品安全国家标准 蜜饯
GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 18104 魔芋精粉
GB/T 18672 枸杞
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品
GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
GB 19644 食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉
GB/T 20880 食用葡萄糖
GB/T 20881 低聚异麦芽糖
GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第 6 部分：麦芽糊精
GB/T 20883 麦芽糖
GB/T 22474 果酱

GB/T 22492 大豆肽粉
 GB/T 22493 大豆蛋白粉
 GB/T 22494 大豆膳食纤维
 GB 1903.72 食品安全国家标准 食品营养强化剂 乙二胺四乙酸铁钠
 GB/T 22729 海洋鱼低聚肽粉
 GB/T 23528.2 低聚糖质量要求 第2部分：低聚果糖
 GB 1886.385 食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖
 GB/T 25733 藕粉质量通则
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 29926 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸酯双淀粉
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 GB 31636 食品安全国家标准 花粉
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
 GB 7101 食品安全国家标准 饮料

QB/T 4791 植脂末

GH/T 1092 燕窝质量等级

NY/T 786 食用椰干

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令[2023]第70号 《定量包装商品计量监督管理办法》

原卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009年第5号）

原卫生部关于批准金花茶、显脉旋覆花等5种物品为新资源食品的公告（2010年第9号）

原卫生部关于允许平卧菊三七、大麦苗为普通食品的公告（2012年第8号）

原卫生部关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（2012年第16号）

原卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012年第17号）

原卫生部关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告（2012年第19号）

原卫生部关于批准茶树花等7种新资源食品的公告（2013年第1号）

国家卫计委关于批准裸藻等8种新食品原料公告（2013年第10号）

国家卫计委关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告（2014年第10号）

国家卫计委关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告（2014年第20号）

3 分类及命名原则

3.1 分类

按原料不同分为：谷物冲调制品（谷物或+营养强化剂或+食品添加剂）和复合谷物冲调制品（谷物+果蔬、坚果、畜禽、水产或+营养强化剂或+食品添加剂）。

3.2 命名原则

3.2.1 以一种或多种主要原料名称作为产品名称。

3.2.2 以一种或多种主要原料名称+一种或几种营养强化剂名称作为产品名称。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 谷物（黑米、糯米、小米、玉米、紫米、江米（糯米）、黑糯米、黑小米、红米、高粱、燕麦、黑燕麦、燕麦米（片）、荞麦、大麦、黑麦仁、小麦胚芽、大麦仁、粳米、玉米渣、小麦、青稞、糙米、

薏米、薏仁）、豆类（黄豆、鹰嘴豆、熊猫豆、绿豆、黑豆、白刀豆、蚕豆、青蚕豆、扁豆、芸豆、豌豆、红豆、红小豆、赤小豆）、薯类（紫薯丁（片）等及经机械方式加工的粮食初级产品

应符合 GB 2715 的规定。

4.1.2 藕粉

应符合 GB/T 25733 的规定。

4.1.3 食用淀粉

应符合 GB 31637 的规定。

4.1.4 食糖（绵白糖、赤砂糖、白砂糖、红糖、冰糖等）

应符合 GB 13104 的规定。

4.1.5 食用葡萄糖、结晶果糖

应符合 GB 15203 的规定。

4.1.6 麦芽糊精

应符合 GB/T 20882.6 的规定。

4.1.7 低聚果糖

应符合 GB/T 23528.2 的规定。

4.1.8 食用菌（棒蘑、猴头菇、黑木耳、松茸、银耳、香菇、红蘑、冬菇等）

应符合 GB 7096 的规定。

4.1.9 枸杞

应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.10 低聚异麦芽糖

应符合 GB/T 20881 的规定。

4.1.11 水果（无核葡萄、桂圆、苹果、香蕉、芒果、木瓜、葡萄、黑加仑、山楂、蔓越莓、椰子、青梅、蓝莓、桑椹、红枣、红樱桃、针叶樱桃果等）及水果干制品（无核葡萄干、桂圆干、苹果干、香蕉干（片）、芒果干、木瓜干、葡萄干、黑加仑干、山楂干、蔓越莓干、椰子干、青梅干、蓝莓干、桑椹干、红枣干（粒）红枣圈等）、猕猴桃干

应符合 GB 2762、GB 2763 的规定，水果干还应符合 GB 29921 的规定。

4.1.12 杏仁（甜、苦）、白芝麻、黑芝麻、花生、黑花生、花生丁、花生碎、核桃仁、开心果仁、白果果仁、南瓜籽仁、西瓜籽、葵花籽仁及其他可食用的果蔬籽

应符合 GB 19300 的规定。

4.1.13 阿胶、橘皮、茯苓、紫苏、黄精、刀豆、山药、马齿苋、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白扁豆、白扁豆花、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、牡蛎、芡实、肉桂、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、姜（生姜、干姜）、枳壳子、栀子、砂仁、胖大海、香橼、香葱、桃仁、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、薤白、薄荷、薏苡仁、覆盆子、藿香、白芷、丁香

应符合 GB 2762 及相关标准的规定。

4.1.14 椰蓉

应符合 GB 2762、NY/T 786 的规定。

4.1.15 大豆膳食纤维

应符合 GB/T 22494 的规定。

4.1.16 人参（人工种植）

应符合 GB2762、GB2763 及关于批准人参（人工种植）为新资源食品公告（2012 年 第 17 号）的规定。

4.1.17 燕窝

应符合 GH/T 1092 的规定。

4.1.18 大豆分离蛋白

应符合 GB/T 22493 的规定。

4.1.19 乳清蛋白

应符合 GB 11674 的规定。

4.1.20 胶原蛋白肽

应符合 GB 31645 的规定。

4.1.21 大豆低聚肽粉、大豆肽粉

应符合 GB/T 22492 的规定。

4.1.22 海洋鱼低聚肽粉

应符合 GB/T 22729 的规定。

4.1.23 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

4.1.24 果蔬粉、酵素、椰浆粉、炼乳粉

应符合 GB 7101 的规定。

4.1.25 植物油、棕榈油、橄榄油、

应符合 GB 2716 的规定。

4.1.26 玫瑰酱、果酱

应符合 GB/T 22474 的规定。

4.1.27 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.28 全脂乳粉

应符合 GB 19644 的规定。

4.1.29 极大螺旋藻粉、海带

应符合 GB 19643 的规定。

4.1.30 蔬菜（胡萝卜丁、番茄丁、圣女果、高丽菜、万年青、青椒、胡萝卜）及脱水蔬菜

应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.31 松花粉

应符合 GB 31636 的规定。

4.1.32 魔芋精粉

应符合 GB 2762、GB/T 18104 的规定。

4.1.33 粉丝

应符合 GB 2713 的规定。

4.1.34 辣木叶、乌药叶

应符合 GB2762 及原卫生部关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品公告（2012 年第 19 号）的规定。

4.1.35 重瓣红玫瑰

应符合 GB 2762 的规定。

4.1.36 小麦低聚肽、抗性糊精

应符合原卫生部关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（卫生部公告

2012 年第 16 号)的规定。

4.1.37 枇杷叶、燕麦β-葡聚糖、低聚木糖

应符合国家卫健委关于批准番茄籽剂等 9 种新食品原料的公告（2014 年第 20 号）的规定。

4.1.38 塔格糖、奇亚籽、圆苞车前子壳

应符合国家卫健委关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）的规定。

4.1.39 平卧菊三七、大麦苗粉

应符合关于允许平卧菊三七、大麦苗为普通食品的公告（2012 年第 8 号）的规定。

4.1.40 菊粉

应符合 GB 7101 卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告(卫生部公告 2009 年第 5 号)的规定。

4.1.41 金花茶

应符合原卫生部关于批准金花茶、显脉旋覆花等 5 种物品为新资源食品的公告（2010 年第 9 号）的规定。

4.1.42 茶树花

应符合原卫生部关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告（2013 年 第 1 号）的规定。

4.1.43 丹凤牡丹花

应符合国家卫健委关于批准裸藻等 8 种新食品原料公告（2013 年 第 10 号）

4.1.44 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）

应符合 GB 1886.47 的规定。

4.1.45 碳酸氢钠

应符合 GB 1886.2 的规定。

4.1.46 磷酸酯双淀粉

应符合 GB 29926 的规定。

4.1.47 柠檬酸

应符合 GB 1886.235 的规定。

4.1.48 柠檬酸钠

应符合 GB 1886.25 的规定。

4.1.49 木糖醇

应符合 GB 1886.234 的规定。

4.1.50 乙二胺四乙酸铁钠

应符合 GB 1903.72 的规定。

4.1.51 葡萄糖酸锌

应符合 GB 8820 的规定。

4.1.52 碳酸钙

应符合 GB 1886.214 的规定。

4.1.53 聚葡萄糖

应符合 GB 1886.385 的规定。

4.1.54 食用香精

应符合 GB 30616 的规定。

4.1.55 维生素 A

应符合 GB 14750 的规定。

4.1.56 维生素 B₂ (核黄素)

应符合 GB 14752 的规定。

4.1.57 维生素 C

应符合 GB 14754 的规定。

4.1.58 蛋黄粉

应符合 GB 2749 的规定。

4.1.59 维生素 D₂

应符合 GB 14755 的规定。

4.1.60 维生素 E

应符合 GB 1886.233 的规定。

4.1.61 豆制品、豆腐丝

应符合 GB 2712 的规定。

4.1.62 麦芽糖浆

应符合 GB/T 20883 的规定。

4.1.63 植脂末

应符合 GB 2712、QB/T 4791 的规定。

4.1.64 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.65 其他原材料

应符合相关国家标准的规定。

4.2 生产工艺

原料→烘焙或不烘焙→炒制或不炒制→粉碎或不粉碎→配料或不配料→混合或不混合→包装→成品→检验→入库。

4.3 感官指标

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	具有本品应有的色泽	取样品置于洁净的白瓷盘中,于自然光或相当于自然光的室内,观察其色泽、形态、杂质,品尝其滋味、嗅其气味。
滋味与气味	具有本产品应有的滋味和气味、无异味	
形态	干燥、松散、无结块	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求		检验方法
	谷物	谷物+其他原料	
水分/(g/100g) ≤	10.0	10.0	GB 5009.3
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.18	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg) ≤	4.5	5.0	GB 5009.22

钙(以Ca计)/(mg/kg)	2000~7000(仅适宜于强化钙产品)	GB 5009.92
铁(以Fe计)/(mg/kg)	35~80(仅适宜于强化铁产品)	GB 5009.90
锌(以Zn计)/(mg/kg)	37.5~112.5(仅适宜于强化锌产品)	GB 5009.14
维生素C/(mg/kg)	300~750(仅适宜于强化维生素C产品)	GB 5413.18
维生素A/(ug/kg)	2000~6000(仅适宜于加维生素A产品)	GB 5009.82
维生素B ₂ /(mg/kg)	7.5~17.5(仅适宜于加维生素B ₂ 产品)	GB 5009.85
维生素D/(ug/kg)	12.5~37.5(仅适宜于加维生素D产品)	GB 5009.82
维生素E/(mg/kg)	50~125(仅适宜于加维生素E产品)	GB 5009.82

4.5 微生物指标

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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌 (CFU/g)	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10第二法

a. 样品采集及处理按GB4789.1执行;
注: 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为微生物指标可接受水平限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。

4.6 净含量及允许短缺量

应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》的规定。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

5.3 食品添加剂和营养强化剂使用品种和使用量应分别符合GB 2760、GB 14880及卫健委关于食品添加剂、营养强化剂公告的规定。

6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 净含量检验

按JJF 1070规定的方法进行。

9 检验规则

9.1 组批

同一班次,同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

9.2 抽样

所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品,随机抽取样品抽样数量满足检验和备查的要求,分为2份,一份检验,一份备查。

9.3 检验

检验分出厂检验和型式检验。

9.3.1 出厂检验

9.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分、菌落总数和大肠菌群。

9.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

9.3.2 型式检验

9.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

9.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

9.4 判定规则

9.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

9.4.2 检验项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

10 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

10.1 标志、标签

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718、GB 28050及相关要求的规定。

10.2 包装

10.2.1 产品内包装袋，应符合GB 4806.7、GB 4806.13的规定。

10.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

10.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、便于装卸、仓储和运输。

10.3 运输

10.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

10.3.2 搬动时应轻拿轻放，严禁扔掉、撞击、挤压。

10.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮。

10.4 贮存

10.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混储。

10.4.2 产品应贮存在避光、干燥、通风的库房中，离地离墙存放；不得露天堆放，日晒、雨淋或靠近热源。

10.5 保质期

在本标准规定的运输贮存及包装完好的条件下，自生产日期起，不同产品的保质期按标签标注执行。