

ICS (XXXXXXXX)
X (XXXXX)

T/GZ(XX)

团 体 标 准

T/ GZ(XX) 000-2022

刺梨纤维代餐食品

2022-XX-XX 发布

2022-XX-XX 实施

贵州省刺梨行业协会 发布

目录

前 言 1

刺梨膳食纤维代餐食品 错误！未定义书签。

1 范围 2

2 规范性引用文件 2

3 术语和定义 2

 3.1 刺梨膳食纤维代餐粉 2

 3.2 生产工艺 2

 3.3 色泽 colour 2

4 质量要求和卫生要求 2

 4.1 原辅料要求 2

 4.2 感官要求 3

 4.3 必须成分 3

 4.4 微生物指标 3

 4.5 净含量基允许短缺量 4

 4.6 净含量检验 4

5 检验方法 4

 5.1 水分 4

 5.2 总膳食纤维 4

 5.3 灰分 4

 5.4 总砷 4

 5.5 铅 4

 5.6 菌落总数 4

 5.7 大肠菌群 4

 5.8 霉菌和酵母 4

 5.9 致病菌 4

6 检验规则 4

 6.1 抽样 4

 6.2 检验批次 4

 6.3 出厂检验 5

 6.4 型式检验 5

 6.5 判定规则 5

7 标签标识 5

8 包装、储存和运输 5

 8.1 包装 5

 8.2 储存 5

 8.3 运输 5

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》起草。

本标准由贵州省刺梨行业协会提出。

本标准由贵州省刺梨行业协会并归口。

本标准起草单位：贵州初好农业科技开发有限公司、中志浩刺梨产业开发(贵州)有限公司、贵州恒力源天然生物科技有限公司、国药集团同济堂（贵州）制药有限公司、贵州金维宝生物技术有限公司、贵州明安实业有限公司。

本标准主要起草人：钱品、蔡金腾、林建、漆正方、白洪斌、王恒松、龙久铃。

刺梨膳食纤维代餐食品

1 范围

本标准规定了刺梨膳食纤维食品的术语和定义、质量要求和卫生要求、检验方法、检验规则、标签标识以及包装、储存和运输的要求。

本标准适用于商品刺梨膳食纤维代餐食品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T4789.2 食品卫生微生物学检验菌落总数测定

GB/T4789.3 食品卫生微生物学检验大肠菌群测定

GB/T4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T4789.10 食品卫生微生物学检验金黄色葡萄球菌检验

GB/T4789.15 食品卫生微生物学检验霉菌和酵母计数

GB/T5009.3 食品中水分的测定

GB/T5009.12 食品中铅的测定

GB7718 预包装食品标签通则

GB/T17109 粮食销售包装

GB2760 食品安全国家标准食品添加剂使用标准

GB2761 食品安全国家标准食品中真菌毒素限量

GB2762 食品安全国家标准食品中污染物限量

GB2763 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量

GB4789.1 食品安全国家标准食品微生物学检验总则

GB 4806.7 食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品

GB5009.229 食品安全国家标准食品中酸价的测定

T/CNSS 002 代餐食品

GB5749 生活饮用水卫生标准

GB/T6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令《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[20059]第 123 号令关于修改《食品标识管理规定》的决定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 刺梨膳食纤维代餐粉

刺梨膳食纤维代餐粉是一种由刺梨果、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制成的一种单一或综合性冲调粉剂产品。

3.2 生产工艺

原辅料检验 → 预处理 → 配料 → 熟化 → 粉碎 → 混合 → 内包装 → 外包装 → 检验 → 入库。

3.3 色泽 colour

膳食纤维粉本身带有的颜色和光泽。

4 质量要求和卫生要求

4.1 原辅料要求

刺梨粉应符合 T/GZSX 055.2-2019 的规定。

黄豆、红豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB2715 的规定。

绿豆应符合 GB/T10462 和 GB 2715 的规定。

燕麦应符合 NY/T892 规定。

苦荞麦应符合 GB/T10458 的规定。

鹰嘴豆应符合符合 GB2715、GB2762 和 GB2763 的规定。

藜麦应符合 LS/T3245 和 GB2715 的规定。

白芝麻应符合 GB19300 的规定。

蜂蜜应符合 GB14963 的规定。

白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。

木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

麦芽糊精应符合 GB/T20884 和 GB15203 的规定。

冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。

4.2 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	具有该产品应有的色泽	随机取样 1 袋，将其置于一洁净的白色陶瓷皿中，在自然光线下用肉眼观察其外观、组织形态、杂质，温开水漱口，冲调加热后、嗅其气味，品其滋味。
组织形态	干燥、疏松的粉状或颗粒	
滋、气味	具有该产品固有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来异物	

4.3 必须成分

代餐粉中必须成分的含量应符合表 2 的规定。

表 2 必须成分指标

种类	每餐食品(以每餐提供量计)		检验方法
	最小值	最大值	
膳食纤维	5	12	GB 5009.88
维生素 A/ μgRE	260	580	GB 5009.82
维生素 B1/mg	0.4	N.S.	GB 5009.84
维生素 B2/mg	0.4	N.S.	GB 5009.85
维生素 C/mg	30	N.S.	GB 5009.86
烟酸/mg	4.6	N.S.	GB 5009.89
叶酸/ μgDFE	110	N.S.	GB 5009.211
钙/mg	260	N.S.	GB 5009.92
镁/mg	50	N.S.	GB 5009.241
铁/mg	5	9	GB 5009.90
锌/mg	3	7	GB 5009.14
N.S.没有特别说明			

4.4 微生物指标

微生物限量应符合表 4 的规定

表 5 微生物限量

项目	采样方案 a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 b/[CFU/g (mL)]	5	2	102 (103)	104 (5×104)
大肠菌群/[CFU/g (mL)]	2	2	1 (10)	10 (102)
金黄色葡萄球菌/[CFU/g(mL)]	5	1	102	103
沙门氏菌/[CFU/g (mL)]	5	0	0	-
霉菌/[CFU/g (mL)]	≤20 (50)			
注 1:括号中的限值仅适用于固体酵素产品。				
注 2.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;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。				
a 样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行。				
b 不适用于活菌(未杀菌)型酵素产品				

4.5 净含量基允许短缺量

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

4.6 净含量检验

按 JJF1070 规定方法进行。

5 检验方法

5.1 水分

按 GB/T5009.3 规定的方法测定。

5.2 总膳食纤维

按 GB/T5009.88 规定的方法测定。

5.3 灰分

按 GB/T5009.4 规定的方法测定。

5.4 总砷

按 GB/T5009.11 规定的方法测定。

5.5 铅

按 GB/T5009.12 规定的方法测定。

5.6 菌落总数

按 GB/T47892 规定的方法检验。

5.7 大肠菌群

按 GB/T47893 规定的方法检验。

5.8 霉菌和酵母

按 GB/T478915 规定的方法检验。

5.9 致病菌

按 GB/T4789.4 GB/T4789.5 及 GB/T478910 的规定检验。

6 检验规则

6.1 抽样

按每批产品的万分之五抽取样品,每批取样量应不少于 15kg。

6.2 检验批次

同一批原料、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

6.3 出厂检验

产品出厂前应进行逐批检验,检验合格后方可出厂。出厂检验的项目包括:感官、水分、灰分、总膳食纤维和可溶性膳食纤维、菌落总数和大肠菌群等。

6.4 型式检验

6.4.1 下列情况应进行型式检验:

- a)新产品投产;
- b)当生产工艺或原料有所改变,可能影响产品质量;
- c)检验结果与上次型式检验结果有较大差异;
- d) 国家质量监督部门提出要求时。

6.4.2 按第 4 章规定的所有项目进行检验。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。

6.5.2 除卫生指标外,其他项目检验结果不符合本标准要求时,可以在原批次产品中双倍抽样复验-次,判定以复验结果为准。若仍有一项指标不合格,则判该批产品为不合格品。不合格产品不能供人食用。

7 标签标识

7.1 应符合 GB7718 以及国家有关规定和要求。

7.2 凡是标注“刺梨膳食纤维代餐粉”的产品均应符合本标准。

7.3 应注明产品原料的生产国。

7.4 采用刺梨膳食纤维为原料生产的产品,应按国家有关规定进行标识。

8 包装、储存和运输

8.1 包装

应符合 GB/T17109 的要求和国家相应卫生标准及有关规定。

8.2 储存

应储存于阴凉、干燥及避光处,不得与有害有毒物质一同存放。

8.3 运输

运输车辆和器具应保持清洁、卫生。运输过程中应注意安全,防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落;不得与有害有毒物质同车运输。