

宁夏食品安全协会团体标准

T/NXFSA 000S—2022

沙米即食代餐粉加工技术规程

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2022-00-00 发布

2022-00-00 实施

宁夏食品安全协会

发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—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》的规定起草。

本文件的发布机构提请注意，声明符合本文件时，可能涉及《一种含沙米的代餐粉及其制备方法、食用方法和应用》相关的专利的使用。

本文件的发布机构对于该专利的真实性、有效性和范围无任何立场。

该专利持有人已向本文件的发布机构承诺，他愿意同任何申请人在合理且无歧视的条款或条件下，就专利授权许可进行谈判。该专利持有人的声明已在本文件的发布机构备案。相关信息可以通过以下联系方式获得：

专利持有人姓名：张丽

地址：宁夏银川市金凤区黄河东路590号

请注意除上述专利外，本文件的某些内容仍可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由宁夏农林科学院农业生物技术研究中心提出。

本文件由宁夏食品安全协会归口。

本文件起草单位：宁夏农林科学院农业生物技术研究中心、宁夏食品安全协会、宁夏蓉盛康苻蓉生物技术有限公司。

本文件主要起草人：张丽、宋玉霞、田莉、甘晓燕、赵宇慧、郭生虎、陈虞超、聂峰杰、巩樛、刘璇、杨文静、石磊。

沙米即食代餐粉加工技术规程

1 范围

本文件规定了沙米即食代餐粉的生产加工的基本要求、生产加工、质量要求、记录和文件管理。
本文件适用于以沙米粉为原料,添加杂粮粉、杂豆粉等辅料制成的系列沙米即食代餐粉的生产加工。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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 1353 玉米
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
GB/T 11761 芝麻
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 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
LS/T 3245 藜麦米
LS/T 3260 燕麦米
NY/T 285 绿色食品 豆类
NY/T 494 魔芋粉
NY/T 599 绿色食品 红小豆
NY/T 2977 绿色食品 薏仁及薏仁粉
国家质量监督检验检疫总局令第75号 [2005] 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

沙米即食代餐粉

以沙米熟粉为主料,添加其它谷物类(燕麦、藜麦、玉米)、豆类(红小豆、芸豆)、添加过不添加辅料(枸杞、薏仁、南瓜籽、芝麻、大豆分离蛋白、乳清蛋白粉、魔芋粉)经清洗、干燥、熟制、冷却、粉碎、混合、包装工艺制成的蛋白质含量大于或等于12 %的营养代餐粉。

4 基本要求

4.1 场所要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.2 设备要求

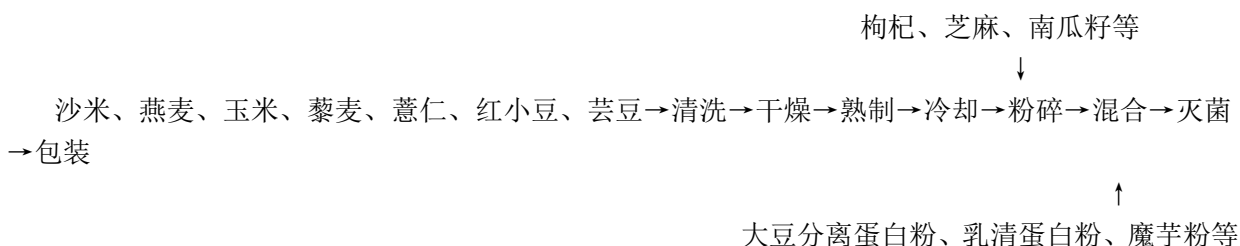
应包括烘箱、微波线、超微粉碎机、混合机、除尘器、计量设备、封口设备。

4.3 原辅料要求

- 4.3.1 燕麦应符合 LS/T 3260 的规定。
- 4.3.2 藜麦应符合 LS/T 3245 的规定。
- 4.3.3 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 4.3.4 红小豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 4.3.5 芸豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 4.3.6 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.3.7 薏仁应符合 NY/T 2977 的规定。
- 4.3.8 南瓜籽应符合 GB 19300 的规定。
- 4.3.9 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.3.10 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 4.3.11 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 4.3.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

5 生产加工

5.1 加工工艺流程



5.2 加工技术要求

5.2.1 清洗

去除沙米、薏仁、红小豆、芸豆、藜麦、玉米糝、燕麦中的石子、沙粒及不完善粒后清洗原料。

5.2.2 干燥

将清洗后的原料 85 °C 烘干至含水量在 5 %~20 %。

5.2.3 熟制

采用微波熟化，熟化温度为 120℃±5℃，时间为 15 min±5min,熟制后的原料要求口感无夹生感，有该产品应有的香味，色泽正常。

5.2.4 粉碎

采用超微粉碎，粉碎时间 10 min±2 min，粉碎粒度小于 250 目；枸杞、芝麻、南瓜籽分别粉碎得原料粉。采用间歇式粉碎，粉碎 2 s，停 2 s，粉碎 3 次。

5.2.5 混合

将原料粉、大豆分离蛋白粉、乳清蛋白粉、魔芋粉与粉碎后的原料粉混合，其中混合时用干混机搅拌均匀转速为 1850 r/min~2000 r/min，时间为 14 min±2 min。

5.2.6 灭菌

微波杀菌的功率 750 w~1000 w，时间为 2 min±1 min。

5.2.7 包装

- 5.2.7.1 包装环境、包装材料、容器应符合食品安全国家标准和有关规定，
- 5.2.7.2 定量包装净含量偏差应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号 [2005] 的规定。

6 质量要求

6.1 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	具有代餐粉固有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽、组织状态、杂质。冲调后，闻其气味，用温水漱口，品其滋味。
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味、无异味	
组织状态	冲调后呈黏稠状或固液混合状	
杂质	无正常视力可见外来异物	

6.2 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）	≤7	GB 5009.3
蛋白质/（g/100g）	≥12	GB 5009.5
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.1	GB 5009.12

7 记录和文件管理

7.1 原料、生产加工过程和成品检验结果等应有记录。

7.2 各项原始记录应按规定保存 2 年。
