T/HNSP

湖南省食品标准化协会团体标准

T/HNSP 001-2022

1. C:\Users\X58\AppData\Local\Temp\ksohtml\wps7FED.tmp.png

糖缓释主食

1. (征求意见稿)

C:\Users\X58\AppData\Local\Temp\ksohtml\wps7FEE.tmp.png

2023-02-24实施

2022-12-31发布

湖南省食品标准化协会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由湖南省食品标准化协会提出并归口。

本标准起草单位：代谢性疾病医学营养干预技术湖南省工程研究中心、湖南省食品标准化协会、国家中医药管理局亚健康干预技术实验室、长沙能峰生物科技有限公司、湖南新诚智慧医药集团股份有限公司、湖南家点爱食品有限公司、湖南华诚生物资源股份有限公司、长沙医食健康科技有限公司、湖北协泰健康科技有限公司、湖北华大江声科技有限公司、厦门吉思麦食品科技有限公司。

本标准主要起草人：刘东波、康信聪、王蕾、胡坤、黄维明、李坚、赖锡湖、伍睿宇、何蓉、黄华学、孙弘哲、王涛、纪忠来。

**糖缓释主食**

1.范围

本标准规定了糖缓释主食的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期等。

本标准适用于以大米、小麦、薯类中一种或多种为主要原料，经过粉碎，添加其他谷物粉、药食同源植物粉、新食品原料粉为辅料，添加或不添加食品添加剂，经配料、加水、混合、熟化或半熟化、成形、干燥或不干燥、冷却、真空包装或非真空包装等加工工艺，包装而成并供食用后升糖指数缓慢的糖缓释主食。

2.术语和定义

糖缓释主食以大米、小麦、薯类中一种或多种为主要原料，经过粉碎，添加其他谷物粉、药食同源植物粉、新食品原料粉为辅料，添加或不添加食品添加剂，经配料、加水、混合、熟化或半熟化、成形、干燥或不干燥、冷却、真空包装或非真空包装等加工工艺制成的营养结构符合天然主食且血糖生成指数（GI）低于55（含）、可利用碳水化合物大于70g/100g（含）的一种主食。

可利用碳水化合物是指能被人体消化、吸收的碳水化合物；可利用碳水化合物=总碳水化合物-膳食纤维。

3.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 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 菌落总数检验

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群检验

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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

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 食品中镉的测定

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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 预包装食品营养标签通则

GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

WST/652 中华人民共和国卫生行业标准 食物血糖生成指数测定方法

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[2005]第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

4.要求

4.1 原料要求

大米、小麦应符合GB 2715的规定。

药食同源植物粉应符合《按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定》的规定。

生产用水应符合GB 5749的规定。

其他原料应符合相应食品安全标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 色泽 | 应呈本品特有的颜色，色泽均匀，无焦糊现象。 | 取适量试样置于洁净的白色磁盘中，在自然光下观察组织形态、色泽、杂质。闻其气味。煮熟后，用温开水漱口，品其滋味。 |
| 滋味和气味 | 具有产品应有的滋味和气味，无异味 |
| 组织形态 | 具有产品应有的组织形态，无霉变 |
| 杂质 | 无正常视力可见的外来杂质 |

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 水分/(g/100g) ≤ | 14.0 | GB 5009.3 |
| 可利用碳水化合物/(g/100g) ≥ | 70.0 | GB 28050 |
| GI值 ≤ | 55 | WST/652 |

表2 理化指标

4.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 限 量 | 检验方法 |
| 铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤ | 0.1 | GB 5009.12 |
| 镉（以Cd计）/（mg/kg） ≤ | 0.2 | GB 5009.14 |

4.5 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 104 | 105 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/(CFU/g) | 5 | 1 | 10 | 102 | GB 4789.3平板计数法 |
| a 样品的采集及处理按GB 4789.1 | | | | | |

4.5.2 致病菌限量应符合表5的规定。

表5 致病菌限量

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 采样方案a及限量 | | | | 检验方法 |
| n | c | m | M |
| 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 样品的采样按GB 4789.1执行。 | | | | | |

4.6 食品添加剂

4.6.1食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定。

4.6.2食品添加剂品种及其使用量应符合GB 2760及相关公告的规定。

4.7农药最大残留限量

符合GB 2763的规定。

4.8 净含量及允许短缺量

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》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

4.9 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5.检验规则

5.1 组批

同一生产期内所生产的、同一类别、同一品质、且经包装出厂、规格相同的产品为同一批。

5.2 抽样

从同一规格、同一批次的产品中随机抽取样品。抽样基数不少于20个最小独立包装（总净重不少于500g），将抽取的样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前，须由生产企业质量检验部门按标准规定送批检验。检验合格并签发出厂报告的产品，方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

5.4.2 正常生产时，型式检验GI值每2年进行一次，其他项目每1年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

a）主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；

b）更换设备或长期停产后，恢复生产时；

c）出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

d）原料产地或供货商发生变化时；

e）国家质量监督检验机构按有关规定需要抽检时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6.标识、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标志应符合GB 7718、GB 28050及相关标准的规定。

6.1.2 包装贮运标志应符合GB/T 191规定。

6.1.3 标签及说明书中应当标注不适宜人群。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合GB 4806.7、GB 4806.5或GB/T 28118的要求。

6.2.2 外包装箱应符合GB/T 6543的要求。

6.3 贮存

应符合GB 31621的规定。

6.4 运输

应符合GB 31621的规定。

6.5 保质期

在符合上述规定的贮存运输条件下，保质期12个月。