

Q/FJMY

明一国际营养品集团有限公司企业标准

Q/FJMY 0506S-2019

代替 Q/FJMY 0506S-2017

较大婴儿和幼儿配方羊奶粉基粉

福建省卫生健康委员会

食品安全企业标准
备案专用章

备案号: 350012S-(2020)

备案日期: 2020年01月13日

该标准备案为存档备查行为, 标准中涉及需经许可的项目和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营

2019-12-15 发布

2019-01-15 实施

明一国际营养品集团有限公司 发布

前 言

本标准编写规则按 GB/T 1.1—2009 的规定进行。

本标准按 GB 10767—2010《食品安全国家标准 较大婴儿和幼儿配方食品》、GB 14880—2012《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》以及 GB 13432—2013《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》规定编制。本标准试验方法、检验规则均采用国家标准和行业标准，能够保持本标准的科学性、先进性。

本标准替代 Q/FJMY 0506S-2017《较大婴儿和幼儿配方羊奶粉基粉》。

本标准与 Q/FJMY 0506S-2017《较大婴儿和幼儿配方羊奶粉基粉》相比，主要变化如下：

- 1、修改子公司名称以及增加子公司：福建明一生态营养品有限公司；
- 2、修改部分指标要求中检测方法；

本标准适用于：

- 1、明一国际营养品集团有限公司

地址：福州航空港工业集中区仙昙路 3 号

- 2、明一乳业（齐齐哈尔）有限公司

地址：黑龙江省齐齐哈尔市碾子山区工业园区

- 3、明一乳业（富裕）有限公司

地址：黑龙江省富裕县富裕镇五街工业园区

- 4、福建明一生态营养品有限公司

地址：建宁县溪口镇建泰高速连接线东侧 1 号地块

本标准主要起草人：刘洪涛、江晓丽、危娟、冯贵宏

较大婴儿和幼儿配方羊奶粉基粉

1 范围

本标准适用于以全脂羊奶粉为主要原料，按固定配方添加脱脂奶粉、脱盐乳清粉（D90）、植物油、低聚果糖、低聚半乳糖、酪蛋白磷酸肽、二十二碳六烯酸（DHA）、二十碳四烯酸（AA）、复配核苷酸营养强化剂、复配婴幼儿食品营养强化剂（维生素A、维生素D、维生素E、维生素K₁、维生素B₁、维生素B₂、维生素B₆、维生素B₁₂、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、牛磺酸、肌醇、左旋肉碱、胆碱、硫酸铜、硫酸亚铁、硫酸锰、碘酸钾、亚硒酸钠、硫酸锌、硫酸镁、碳酸钙、磷脂）等原料，经湿法工艺加工制成适合于生产6~36个月较大婴儿和幼儿食用的配方羊奶粉的原料基粉。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 全脂羊奶粉、脱脂奶粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.2 脱盐乳清粉：应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.3 植物油：应符合 GB 2716 及供应商企业标准或产品规格书的规定。
- 3.1.4 低聚果糖：应符合 GB/T 23528 的规定。
- 3.1.5 低聚半乳糖：应符合国家卫计委 2016 年第 8 号公告的规定。
- 3.1.6 酪蛋白磷酸肽：应符合 GB 31617 的规定。
- 3.1.7 二十二碳六烯酸（DHA）：应符合 GB 26400 及供应商企业标准或产品规格书的规定。
- 3.1.8 花生四烯酸（AA）：应符合 GB 26401 及供应商企业标准或产品规格书的规定。
- 3.1.9 复配婴幼儿食品营养强化剂：应符合 GB 26687 及供应商企业标准或产品规格书的规定。
- 3.1.10 复配核苷酸营养强化剂：应符合供应商企业标准或规格书的规定。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	呈均匀一致的乳黄色。
滋味、气味	具有本产品特有的香味，无异味。
组织状态	呈干燥疏松的粉末，无结块。
杂质	无肉眼可见外来杂质。
冲调性	冲调下沉快，冲调后呈均匀乳液。

3.3 营养素指标

3.3.1 较大婴儿和幼儿配方羊奶粉基粉每 100 kJ 所含营养素应符合表 2 规定。

3.3.2 即食状态下较大婴儿和幼儿配方羊奶粉基粉每 100 mL 所含有的能量应在 250 kJ (60 kcal) ~ 355 kJ (85 kcal) 范围。反式脂肪酸含量不得超过总脂肪酸的 3%。

表2 营养素指标

项目	单位	指标	检验方法
能量 ^a	kJ/100mL	250~355	—
蛋白质 ^b	g/100 kJ	0.7~1.2	GB 5009.5
脂肪	g/100 kJ	0.7~1.40	GB 5009.6
亚油酸	g/100 kJ	≥0.07	GB 5009.168
碳水化合物 ^c	g/100 kJ	2.2~3.3	—
维生素 A	μg RE ^d /100 kJ	18~54	GB 5009.82
维生素 D ^e	μg/100 kJ	0.25~0.75	
维生素 E	mg a-TE ^f /100 kJ	≥0.15	
维生素 K ₁	μg/100 kJ	≥1.0	GB 5009.158
维生素 B ₁	μg/100 kJ	≥11	GB 5009.84
维生素 B ₂	μg/100 kJ	≥11	GB 5009.85
维生素 B ₆	μg/100 kJ	≥11	GB 5009.154
维生素 B ₁₂	μg/100 kJ	≥0.04	GB 5413.14
烟酸 (烟酰胺) ^g	μg/100 kJ	≥110	GB 5009.89
叶酸	μg/100 kJ	≥1	GB 5009.211
泛酸	μg/100 kJ	≥70	GB 5009.210
维生素 C	mg/100 kJ	≥1.8	GB 5413.18
生物素	μg/100 kJ	≥0.4	GB 5009.259
钠	mg/100 kJ	≤20	GB 5009.91 或 GB 5009.268
钾	mg/100 kJ	18~69	
铜	μg/100 kJ	7~35	GB 5009.13 或 GB 5009.268
镁	mg/100 kJ	≥1.4	GB 5009.241 或 GB 5009.268
铁	mg/100 kJ	0.25~0.50	GB 5009.90 或 GB 5009.268
锌	mg/100 kJ	0.1~0.3	GB 5009.14 或 GB 5009.268
锰	μg/100 kJ	0.25~24.0	GB 5009.242 或 GB 5009.268
钙	mg/100 kJ	≥17	GB 5009.92 或 GB 5009.268
磷	mg/100 kJ	≥8.3	GB 5009.87 或 GB 5009.268
钙磷比值		1.2:1~2:1	—
碘	μg/100 kJ	≥1.4	GB 5009.267
氯	mg/100 kJ	≤52	GB 5009.44
硒	μg/100 kJ	0.48~1.90	GB 5009.93
胆碱	mg/100 kJ	1.7~12.0	GB 5413.20
肌醇	mg/100 kJ	1.0~9.5	GB 5009.270
牛磺酸	mg/100 kJ	≤3	GB 5009.169

表 2 (续)

项目	单位	指标	检验方法
左旋肉碱	mg/100 kJ	≥0.3	GB 29989
二十二碳六烯酸/总脂肪酸	%	≤0.5	GB 5009.168
二十碳四烯酸/总脂肪酸	%	≤1	
酪蛋白磷酸肽 (CPP)	mg/100 g	≤300	按原料计算
核苷酸 (以核苷酸总量计)	mg/100 g	12~58	GB 5413.40
低聚糖 ^h	mg/100 g	≤6450	按原料计算

^a 能量的计算按每100 mL产品中蛋白质、脂肪测定值, 碳水化合物计算值, 分别乘以能量系数17 kJ/g、37 kJ/g、17 kJ/g (膳食纤维的能量系数, 按照碳水化合物能量系数的50%计算), 所得之和为千焦/100毫升 (kJ/100mL) 值, 再除以4.184为千卡/100毫升 (kcal/100mL) 值。

^b 蛋白质含量的计算, 应以氮 (N) ×6.25。

^c 碳水化合物的含量 A_1 , 按式 (1) 计算:

$$A_1 = 100 - (A_2 + A_3 + A_4 + A_5 + A_6) \dots\dots\dots (1)$$

式中:

A_1 ——碳水化合物的含量, g/100 g ;

A_2 ——蛋白质的含量, g/100 g;

A_3 ——脂肪的含量, g/100 g;

A_4 ——水分的含量, g/100 g;

A_5 ——灰分的含量, g/100 g;

A_6 ——膳食纤维的含量, g/100 g。

^d RE为视黄醇当量。1 μg RE = 1 μg全反式视黄醇 (维生素A) = 3.33 IU维生素A。维生素A只包括预先形成的视黄醇, 在计算和声称维生素A活性时不包括任何的类胡萝卜素组分。

^e 钙化醇, 1 μg维生素D = 40 IU维生素 D。

^f 1 mg α-TE (α-生育酚当量) = 1 mg d-α - 生育酚。

^g 烟酸不包括前体形式。

^h 低聚糖来源于配料中添加的低聚果糖与低聚半乳糖。

3.4 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 5.0	GB 5009.4
杂质度, mg/kg	≤ 12	GB 5413.30

3.5 卫生指标

3.5.1 污染物指标

应符合表4的规定。

表4 污染物指标（以粉状产品计）

项 目	指 标	检验方法
铅， mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12 或 GB 5009.268
硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）， mg/kg	≤ 100	GB 5009.33
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）， mg/kg	≤ 2	
黄曲霉毒素 M ₁ ， μg/kg	≤ 0.5	GB 5009.24

3.5.2 微生物指标

应符合表5的规定。其中菌落总数指标要求严于GB 10767的规定。

表5 微生物指标

微生物	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	1 000	9 000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25 g	—	GB 4789.4

^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。

3.6 食品添加剂和食品强化剂要求

3.6.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂和营养强化剂使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

3.6.3 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

3.6.4 生产过程卫生要求

应符合GB 23790的规定。

4 试验方法

4.1 感官指标

取1个销售包装单位的样品，打开外包装，将适量内容物置于白色瓷盘中，先嗅其气味，在自然光下观察其组织形态、杂质及色泽。取250mL烧杯加入50℃左右的温开水100mL，称取15g样品，按产品标签中冲调说明进行冲调，观察其冲调性，温开水漱口后，品尝其滋味。

4.2 净含量

按JJF 1070检验。

5 检验规则

5.1 组批

以连续生产的同一品种、同一规格的产品为一批次。

5.2 取样

所抽样品均为同一批次保质期内的产品。需从至少7个25kg大包装产品中分别取样500g，分装成小包装。所抽取的样品分成2份，1份为5个作为检验用样品，另一份作为备查样品。

5.3 检验分类

检验类型分为出厂检验、型式检验。

5.4 出厂检验

5.4.1 产品出厂按标准要求进行全项目检验。

5.5 型式检验

5.5.1 型式检验为本要求中的全部项目。

5.5.2 有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料来源、生产工艺和设备有明显变化可能影响产品质量时。

5.6 判定

全部项目检验结果均符合本标准要求时，判该批产品为合格品；微生物项目检验结果不符合本标准要求时，判定为不合格；其他指标不符合本标准要求时，允许对该批产品备查留样加倍复检，复检结果均符合本标准要求时，判定该批产品合格，如仍有一项不符合本标准要求，则判该批产品不合格。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

6.1.1 包装标签按 GB 7718 中“非直接提供给消费者的预包装食品标签”规定执行。

6.1.2 包装纸箱标志按 GB/T 191 规定执行。

6.2 包装

6.2.1 采用符合食品级包装材料。

6.2.2 所用包装材料应清洁、无毒，卫生指标应符合 GB 9683。

6.2.3 聚乙烯大包装袋卫生标准应符合 GB 9687。

6.3 运输、贮存

6.3.1 运输工具应干净卫生、禁止抛摔，严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同车运输。产品应贮存在阴凉通风干燥的清洁仓库内，运输要防雨淋、防日晒。

6.4 保质期

在规定的贮运条件下，保质期不少于十八个月。