

Q/HRHT

贵州省食品安全企业标准

Q/HRHT 0001S-2021

膳见纤玺™ 膳见塑美（运动营养食品）

2021-04-30 发布

2021-05-30 实施

华瑞(贵安新区)航天医学配方食品有限公司 发布

前 言

本文件按照 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 》 要求起草。

本文件由华瑞(贵安新区)航天医学配方食品有限公司提出并批准。

本文件起草单位：华瑞(贵安新区)航天医学配方食品有限公司。

本标准主要起草人：江锦荔、于燕波、曾萍。

膳见纤玺™ 膳见塑美（运动营养食品）

1 范围

本文件规定了膳见纤玺™ 膳见塑美（运动营养食品）的术语定义、要求（含试验方法）、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于本公司生产的膳见纤玺™ 膳见塑美（运动营养食品）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的引用是必不可少的。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 1886.21	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钙
GB 1886.45	食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钙
GB 1886.74	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钾
GB 1886.77	食品安全国家标准 食品添加剂 罗汉果甜苷
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 1903.11	食品安全国家标准 食品营养强化剂 乳酸锌
GB 1903.13	食品安全国家标准 食品营养强化剂 左旋肉碱（L-肉碱）
GB 1903.20	食品安全国家标准 食品营养强化剂 硝酸硫胺素
GB 1903.47	食品安全国家标准 食品营养强化剂 乳酸亚铁
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 5009.6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
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 5009.84	食品安全国家标准	食品中维生素 B ₁ 的测定
GB 5009.90	食品安全国家标准	食品中铁的测定
GB 5009.91	食品安全国家标准	食品中的钾、钠的测定
GB 5009.92	食品安全国家标准	食品中钙的测定
GB 5009.154	食品安全国家标准	食品中维生素 B ₆ 的测定
GB 5009.169	食品安全国家标准	食品中牛磺酸的测定
GB 5413.12	食品安全国家标准	婴幼儿食品和乳品中维生素 B ₂ 的测定
GB 5749		生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 13432	食品安全国家标准	预包装特殊膳食用食品标签
GB 13737		食品添加剂 L-苹果酸
GB 14752	食品安全国家标准	食品添加剂 维生素 B ₂ (核黄素)
GB 14753	食品安全国家标准	食品添加剂 维生素 B ₆ (盐酸吡哆醇)
GB 14759	食品安全国家标准	食品添加剂 牛磺酸
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/T 21302		包装用复合膜、袋通则
GB 24154	食品安全国家标准	运动营养食品通则
GB/Z 21922		食品营养成分基本术语
GB 25550	食品安全国家标准	食品添加剂 L-肉碱酒石酸盐
GB/T 28118		食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB 29949	食品安全国家标准	食品添加剂 阿拉伯胶
GB 29989	食品安全国家标准	婴幼儿食品和乳品中左旋肉碱的测定
GB 30608	食品安全国家标准	食品添加剂 DL-苹果酸钠
GB 30616	食品安全国家标准	食品用香精
QB/T 4321		L-阿拉伯糖
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令 2005 第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语及定义

GB/Z 21922 、GB 24154 规定的和本文件确定的术语和定义适用于本文件

3.1

膳见纤玺™ 膳见塑美(运动营养食品)

以菊粉、圆苞车前子壳、L-阿拉伯糖为原料，添加食品营养强化剂（乳酸锌、左旋肉碱、硝酸硫胺素、乳酸亚铁、核黄素、盐酸吡哆醇、牛磺酸）和食品添加剂（阿拉伯胶、罗汉果甜苷、氯化钙、乳酸钙、柠檬酸、 α -环状糊精、柠檬酸钾、L-肉碱酒石酸盐、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、食用香精），经原料预处理、配料混合、沸腾制粒（或不制粒）、包装等特定生产工艺制成的以冲饮料方式食用的固态促进能量消耗类运动营养食品。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 菊粉应符合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)的规定。
- 4.1.2 圆苞车前子壳应符合国家卫计委《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告(2014年第10号)》的规定。
- 4.1.3 L-阿拉伯糖应符合QB/T 4321或卫生部《关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告》(2008年第12号)的规定。
- 4.1.4 其他原辅配料应符合相应标准和规定,不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。

4.2 食品营养强化剂和食品添加剂

- 4.2.1 α -环状糊精应符合卫生部关于批准紫甘薯色素等9种食品添加剂的公告(卫生部公告2012年第6号)的规定。
- 4.2.2 乳酸钙应符合GB 1886.21的规定。
- 4.2.3 氯化钙应符合GB 1886.45的规定。
- 4.2.4 柠檬酸钾应符合GB 1886.74的规定。
- 4.2.5 罗汉果甜苷应符合GB1886.77的规定。
- 4.2.6 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 4.2.7 乳酸锌应符合GB 1903.11的规定。
- 4.2.8 左旋肉碱应符合GB 1903.13规定。
- 4.2.9 硝酸硫胺素应符合GB 1903.20的规定。
- 4.2.10 乳酸亚铁应符合GB 1903.47的规定。
- 4.2.11 L-苹果酸应符合GB 13737的规定。
- 4.2.12 L-肉碱酒石酸盐应符合GB 25550的规定。
- 4.2.13 维生素B₂(核黄素)应符合GB 14752的规定。
- 4.2.14 维生素B₆(盐酸吡哆醇)应符合GB 14753的规定。
- 4.2.15 牛磺酸应符合GB 14759规定。
- 4.2.16 阿拉伯胶应符合GB 29949的规定。
- 4.2.17 DL-苹果酸钠应符合GB 30608的规定。
- 4.2.18 食品用香精应符合GB 30616的规定。

4.3 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要求	试验方法
色泽和外观	呈粉状或颗粒状,具有产品应有的色泽、色泽均匀	取一袋最小包装样品置于一洁净的白色瓷盘中,自然光下观察其色泽、外观形态及杂质,按标签上所述食用方法于透明的玻璃杯内冲调后,嗅其香味,品其滋味。
气味和滋味	呈产品特有的气味及滋味、口感舒适、无霉味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.4 理化卫生指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化卫生指标

项 目	指 标	检验方法
水分/ (g/100 g)	≤7	GB 5009.3
总砷 (以 As 计) /(mg/kg)	≤0.48	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计) /(mg/kg)	≤0.5	GB 5009.12

4.5 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	^a 采样方案及限量 (若非指定, 均以 CFU /g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, 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	2	10	100	GB 4789.10
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.6 营养指标

应符合表 2 的规定。

表 2 ^a营养指标

项 目	指 标	检验方法
^b 能量/(KJ/100g)	≤300	GB/Z 21922
维生素 B ₁ /mg/100g	5~20	GB 5009.84
维生素 B ₂ /mg/100g	5~20	GB 5413.12
维生素 B ₆ /mg/100g	5~20	GB 5009.154
钾/mg/100g	5000~12000	GB 5009.91
钙/mg/100g	2000~5000	GB 5009.92
铁/mg/100g	30~80	GB 5009.90
锌/mg/100g	30~80	GB 5009.14
牛磺酸/g/100g	3~6	GB 5009.169
^c 左旋肉碱 (L-肉碱) /g/100g	10~20	GB 29989
注: ^a 营养指标 (成分) 含量按每天摄入 10 克产品计, 依据 GB 24154 中附录 A 的规定设定。 ^b 脂肪提供的能量占产品总能量的比例应≤25 %。 ^c 可用 L-肉碱酒石酸盐替代, 按 L-肉碱计。		

4.7 食品添加剂和食品营养强化剂

4.7.1 食品添加剂和食品营养强化剂的质量规格应符合相应标准和/或有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用参照 GB 2760 中相同或相近食品类别中允许使用的添加剂种类和使用量；

4.7.3 添加的营养素所使用的营养强化剂化合物来源应符合 GB 14880 附录 C 的要求。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法按 JJF 1070 执行。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和相关食品安全管理规定。

5 检验规则

5.1 原辅料入库检验

原辅料入库前应由公司质量检验部门按原辅料质量及标准要求检验，合格后方可入库使用。

5.2 组批

以同一批次投料、同一班次生产包装的同一品种产品为一批。

5.3 抽样

同一批号产品中，在检验外部包装后，随机抽取最小独立包装（总净含量不少于 1000 g），平分为两份，一份作检验，一份留样备检。

5.4 出厂检验

产品出厂前由公司质量检验部门按本标准的规定进行出厂检验，检验合格并附检验合格证明后方可出厂销售。出厂检验项目为感官、水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌、净含量和标签等。

5.5 型式检验

型式检验项目为本标准中 4.3~4.8 的全部项目。型式检验每半年进行一次，有下列情况时亦应进行型式检验。

- a) 原料产地、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 连续停产 3 个月以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品质量监督管理部门提出型式检验要求时。

5.6 判定规则

5.6.1 当出厂检验或型式检验的项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品或双倍抽取同批次样品进行不合格项的复验。判定结果应以复验结果为准。微生物指标检测不合格时，不得进行复验。

5.6.2 当供需双方对产品质量有争议时，应由仲裁单位进行仲裁（或按《中华人民共和国质量法》的规定办理）。

6 标志、标签、包装、运输、贮存及保质期

6.1 标志、标签

产品应有明显标志，食品标签应符合 GB 7718 和 GB 13432 等规定，标签主要展示面应标示“运动营养食品”、“控制能量类”，且应标注产品的食用方法。

产品应标注“孕产、哺乳期妇女、儿童及婴幼儿不适宜食用”等警示标识，

6.2 包装

接触食品的包装材料应符合 GB 4806.7 等相关标准及管理规定，食品包装应符合相关标准及食品安全管理规定。内外包装要牢固、密封、防潮。

6.3 运输

产品运输工具清洁卫生、干燥，在运输过程中应有遮盖物，防止日晒，雨淋受潮。不得与有毒有害、有异味的物质混运。

6.4 贮存

产品应贮存在保持清洁卫生、阴凉干燥、通风良好的仓库中，严防受热或阳光暴晒。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品同库贮存。产品应离地离墙存放。

6.5 保质期

在符合本标准规定的储存条件下，自生产之日起，保质期为 12 个月。
