

备案编号：321309S-2021

备案日期：2021-06-03



Q/JSDZ

江苏冬泽特医食品有限公司企业标准

Q/JSDZ 0002S-2021

冬泽速棠 特殊医学用途碳水化合物组件配方
食品

2021-04-28 发布

2021-06-04 实施

江苏冬泽特医食品有限公司发布

目次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	1
3.1 原料要求	1
3.2 内包材要求	2
3.3 感官要求及检验方法	2
3.4 能量、营养素指标及检验方法	2
3.5 理化指标及检验方法	2
3.6 污染物限量及检验方法	2
3.7 微生物限量及检验方法	2
3.8 净含量及检验方法	3
3.9 食品添加剂和营养强化剂	3
3.10 生产加工过程	3
4 检验规则	3
4.1 组批	3
4.2 抽样	3
4.3 检验要求	3
4.4 判定规则	3
5 标签、标志、包装、运输和贮存	3
5.1 标签和标志	3
5.2 包装	3
5.3 运输	3
5.4 贮存	3
6 保质期	4

前言

本标准按 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》的规则编制。
本标准贯彻执行了国家标准 GB 29922《食品安全国家标准 特殊医学用途配方食品通则》的有关规定。

本产品标准铅 ≤ 0.14 mg/kg，严于 GB 29922-2013《食品安全国家标准 特殊医学用途配方食品通则》规定的铅 ≤ 0.15 mg/kg。

本标准由江苏冬泽特医食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：普瑞雪、苏婷。

本标准于 2021 年 05 月首次发布。

冬泽速棠特殊医学用途碳水化合物组件配方食品

1 范围

本标准规定了冬泽速棠 特殊医学用途碳水化合物组件配方食品的技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以麦芽糊精、食用葡萄糖、结晶果糖为原料，经干混工艺及包装制成的冬泽速棠 特殊医学用途碳水化合物组件配方食品（以下简称产品）。本产品适用于 1 岁以上特定疾病或医学状况下需补充碳水化合物的人群。

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。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- 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
- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 26762 结晶果糖、固体果葡糖
- GB 29922 食品安全国家标准 特殊医学用途配方食品通则
- GB 29923 食品安全国家标准 特殊医学用途配方食品良好生产规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 特殊医学用途配方食品标签、说明书样稿要求（试行）
- 《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令 2005 年第 75 号）
- 预包装食品营养标签通则（GB 28050-2011）问答（修订版）

3 技术要求

3.1 原料要求

特殊医学用途配方食品所使用的原料应符合相应的标准和（或）相关规定

3.1.1 麦芽糊精（MD20）

应符合 GB/T 20884 及 GB 29922 中微生物限量的规定。

3.1.2 结晶果糖

应符合 GB/T 26762 及 GB 29922 中微生物限量的规定。

3.1.3 食用葡萄糖（优级品无水葡萄糖）

应符合 GB/T 20880 及 GB 29922 中微生物限量的规定。

3.2 内包材要求

3.2.1 食品包装用复合膜

应符合 GB 9683 的规定。

3.3 感官要求及检验方法

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于皿中，在自然光下观察色泽和组织状态。
组织状态	白色至淡黄色粉末，颜色均一，无结块，无异物	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异臭	取适量样品置于 250 mL 烧杯中，闻其气味。冲调本品，观察冲调性，用温开水漱口，品尝滋味。
冲调性	易于溶解，溶液为澄清透明液体	

3.4 能量、营养素指标及检验方法

应符合表 2 规定。

表 2 营养素指标

项目	指标 (/100g)	指标 (/100kJ)	检验方法
能量/(kJ)	1306~1785	100	GB 29922
蛋白质/(g)	≤ 0.5	0.03	GB 5009.5
脂肪/(g)	≤ 0.5	0.03	GB 5009.6
碳水化合物/(g)	≥ 76.8	4.8	GB 28050 问答(减法)
钠/(mg)	≤ 5	0.3	GB 5009.268

3.5 理化指标及检验方法

应符合表 3 规定。

表 3 理化指标

项目	限量	检验方法
水分/(%)	≤ 6.0	GB 5009.3
灰分/(%)	≤ 0.5	GB 5009.4

3.6 污染物限量及检验方法

应符合表 4 规定。

表 4 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.14	GB 5009.12
硝酸盐(以 NaNO ₃ 计)/(mg/kg)	≤ 100	GB 5009.33

3.7 微生物限量及检验方法

应符合表 5 规定。

表 5 微生物限量

项目	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	5	2	1000	10000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法

项目	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	
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 平板计数法

3.8 净含量及检验方法

净含量及允许短缺量应符合《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令 2005 年第 75 号）的规定。按 JJF 1070 规定的方法执行。

3.9 食品添加剂和营养强化剂

食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 29922、GB 2760 和 GB 14880 的规定。

3.10 生产加工过程

应符合 GB 29923 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一品种，同一规格，同一生产线，同一天总混的产品为一批。

4.2 抽样

每批产品随机抽取 66 个最小包装单位样品，样品的总量不少于 1.716kg。

4.3 检验要求

4.3.1 出厂检验

每批产品应按本标准规定的全部项目进行检验，检验合格后方可出厂。

4.3.2 型式检验

型式检验项目为要求中的全部项目。当有下列情况之一时，应进行型式检验：

- 新产品投产时；
- 正常生产时，每年进行一次检验；
- 停产三个月以上，恢复生产时；
- 当原料来源发生可能影响产品质量的改变时；
- 食品安全监管部门提出要求时。

4.4 判定规则

4.4.1 产品经检验，检验项目的指标全部符合本标准的规定，判该批次产品为合格批或该次型式检验结论为“合格”。

4.4.2 除微生物指标外，检验项目的指标如有不符合本标准要求时，可在原批次产品中加倍抽取样本或用备检样本复检不合格项，复检仍如不符合标准规定，则判该批次产品为不合格批或该次型式检验结论为“不合格”。

4.4.3 微生物指标不符合本标准要求时，不允许复检，直接判定该批产品为不合格批或该次型式检验结论为“不合格”。

5 标签、标志、包装、运输和贮存

5.1 标签和标志

标签应按 GB 7718、GB 13432、GB 29922 和特殊医学用途配方食品标签、说明书样稿要求（试行）的规定标示。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

5.2 包装

5.2.1 包装形式：袋装。

5.2.2 包装容器：食品包装用复合膜。

5.2.3 包装规格：26g/袋，8 袋/盒或按市场需求装盒。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

5.3.1 产品运输时应避免雨淋、日晒或使用封闭式专用车辆运送产品。

5.3.2 搬运时应小心轻放，不得与有害、有毒或有异味物品等可能对产品发生不良影响的物品混装运输。

5.4 贮存

产品存放于阴凉避光干燥处，且符合 GB 29923 的规定。

6 保质期

符合本标准 5.4 的贮存条件时，产品的保质期为 12 个月。

