

Q/MSHW

桂林名士威食品有限公司企业标准

Q/MSHW 0058S—2021



运动营养助餐粉

食品安全企业标准备案号
450456S-2021
 有效期至 2024年6月21日

2021 - 06 - 10 发布

2021 - 07 - 10 实施

桂林名士威食品有限公司

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。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制订。

本文件由桂林名士威食品有限公司提出并起草。

本标准适用于（荔浦市新坪镇高新技术产业园）、桂林名士威科技发展有限公司（荔浦市新坪镇新坪街）。

本文件起草人：何达崇 梁玉才 曾江赢 曾鹏文。

本文件于2021年6月10日发布，2021年7月10日实施。

运动营养助餐粉

1 范围

本文件规定了运动营养助餐粉（运动营养食品控制能量类）的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于以荔浦芋全粉、荔浦马蹄全粉、大豆分离蛋白、白芸豆分离蛋白、胶原蛋白肽粉、大米蛋白粉、杏仁粉、茯苓粉、猴头菇粉、木耳粉、竹荪粉、桑椹粉、椰浆粉、燕麦粉、藜麦粉、麦芽糊精、 α -环状糊精、葛根粉、山药粉、芡实、鸡内金、蚕蛹、莲子、薏苡仁、覆盆子、砂仁、乳糖、甜菊糖苷、木糖醇、低聚果糖、异麦芽酮糖醇、重瓣红玫瑰花粉、红甜菜粉、冻干榴莲、仙人掌果汁粉、蓝莓果汁粉、蔓越莓果汁粉、草莓果汁粉、抹茶粉、芒果果汁粉中的几种为原料（详见第4章），经原料预处理经（或不经预处理）、熟制（或部分原料熟制）、粉碎（或不经粉碎）、调配、干燥杀菌、包装等工艺制成，能够满足运动控制体重需求，属于能量替代中部分代餐的运动营养助餐粉（运动营养食品控制能量类-能量替代-部分代餐）。

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/T 191 包装储运图示标
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 4789.4 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 5009.5 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 5009.11 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5749 生活饮用水标准
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷

GB 10769-2010 食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品
 GB 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
 GB/T 20884 麦芽糊精
 GB/T 22492 大豆肽粉
 GB/T 23528 低聚果糖
 GB 24154-2015 食品安全国家标准 运动营养食品通则
 GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
 GB/T 31740.1 茶制品 第1部分:固态速溶茶
 LS/T 3302 方便杂粮粉
 NY/T 1504 莲子
 QB/T 4486 异麦芽酮糖醇
 DBS 45/030 食品安全国家标准 食用冻鲜桑蚕蛹
 卫生部关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告(卫生部公告 2008 年第 20 号)
 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)
 卫生部2012年的第6号公告
 中华人民共和国药典一部(2020年版)

3 术语和定义

GB 24154-2015《食品安全国家标准 运动营养食品通则》规定的术语和定义适用于本文件。

4 产品分类

4.1 素身助餐粉

以荔浦芋全粉、荔浦马蹄全粉、大豆分离蛋白、白芸豆分离蛋白、 α -环状糊精中的一种或几种为主要原料,添加胶原蛋白肽粉,添加或不添加大米蛋白粉、猴头菇粉、木耳粉、竹荪粉、椰浆粉、燕麦粉、藜麦粉、麦芽糊精、乳糖、甜菊糖苷、木糖醇、低聚果糖、异麦芽酮糖醇、重瓣红玫瑰花粉、红甜菜粉、冻干榴莲、仙人掌果汁粉、蓝莓果汁粉、蔓越莓果汁粉、草莓果汁粉、抹茶粉、芒果果汁粉。

4.2 炼草元餐调和粉

以茯苓粉、葛根粉、山药粉、芡实、鸡内金、蚕蛹、莲子、薏苡仁、猴头菇粉中的一种或几种为主要原料,添加胶原蛋白肽粉、添加或不添加杏仁粉、木耳粉、竹荪粉、椰浆粉、燕麦粉、藜麦粉、麦芽糊精、桑椹粉、覆盆子、砂仁、乳糖、甜菊糖苷、木糖醇、低聚果糖、异麦芽酮糖醇、重瓣红玫瑰花粉、红甜菜粉、冻干榴莲、仙人掌果汁粉、蓝莓果汁粉、蔓越莓果汁粉、草莓果汁粉、抹茶粉、芒果果汁粉。

5 要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 低聚果糖：应符合 GB/T 23528 的规定。
- 5.1.2 莲子：应符合 NY/T 1504 的规定。
- 5.1.3 蚕蛹：应符合 DBS 45/030 的规定。
- 5.1.4 芡实、鸡内金、薏苡仁、覆盆子、砂仁应品质良好，无虫蛀、霉变，气味正常，应符合《中华人民共和国药典》一部（2020年版）的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 5.1.5 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.6 α -环状糊精：应符合卫生部 2012 年的第 6 号公告规定。
- 5.1.7 白芸豆分离蛋白、大豆分离蛋白、大米蛋白粉：应符合 GB 20371 的规定。
- 5.1.8 胶原蛋白肽：应符合 GB 31645 的规定。
- 5.1.9 猴头菇粉、木耳粉、竹荪粉：应符合 GB 7096 的规定。
- 5.1.10 燕麦粉、藜麦粉：应符合 LS/T 3302 的规定。
- 5.1.11 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 5.1.12 乳糖：应符合 GB 25595 的规定。
- 5.1.13 甜菊糖苷：应符合 GB 8270 的规定。
- 5.1.14 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。
- 5.1.15 异麦芽酮糖醇：应符合应符合新资源食品的公告（卫生部公告 2008 年第 20 号）的规定。
- 5.1.16 荔浦芋全粉、荔浦马蹄全粉、重瓣红玫瑰花粉、红甜菜粉、仙人掌果汁粉、蓝莓果汁粉、蔓越莓果汁粉、草莓果汁粉、杏仁粉、茯苓粉、芒果果汁粉、桑椹粉、椰浆粉、葛根粉、山药粉、冻干榴莲：生产企业应取得食品生产许可资质，产品质量符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定。
- 5.1.17 抹茶粉：应符合 GB/T 31740.1 的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有本品种应有的色泽
组织形态	疏松粉末状或颗粒状，无结块
滋味及气味	具有本品种应有的滋味及气味，无异味
杂 质	无杂质

5.3 理化指标

理化要求应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
能量(部分代餐)/(KJ/100g)	835~1670
蛋白质提供的能量占产品总能量的百分比/(%)	25~50
脂肪提供的能量占产品总能量的百分比/(%)	≤ 25

表2 理化指标(续)

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 7.0
蛋白质/(g/100g)	≥ 25.0
脂肪/(g/100g)	≤ 6.0
肽类/g(每日使用量)	1.0~6.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 0.5
其他污染物限量	符合 GB 2762 的规定

5.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。
6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

将适量样品置于清洁的白瓷盘中，目测组织形态、色泽、杂质，熟制后品尝其滋味，嗅其气味。

8.2 理化指标

8.2.1 能量

按GB 10769-2010中5.3条款表2中规定的方法测定并计算。能量的计算按每100克产品中蛋白质、脂肪、碳水化合物的含量，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kJ/100g。

8.2.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

8.2.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定，蛋白质的换算系数为6.25。

8.2.4 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

8.2.5 肽类

按GB/T 22492规定的方法测定。

8.2.6 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

8.2.7 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.8 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

8.2.9 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

8.3 微生物限量

8.3.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.4 食品添加剂

按相关标准规定的方法的方法测定。

9 检验规则

9.1 组批

以同一原料，同一配方，同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一检验批次。

9.2 抽样

9.2.1 抽样基数不得少于 200 个销售包装。随机抽取 20 个销售包装（不少于 2kg），将抽取的样品分成 2 份，1 份检验，一份备查。

9.2.2 样本应贴有标明产品名称、生产日期及批号、抽样日期、抽样人姓名的标签。

9.3 出厂检验

9.3.1 产品应经本企业质检部门检验合格，并附有产品检验合格证后方准出厂。

9.3.2 出厂检验项目为感官、水分、净含量。

9.4 型式检验

9.4.1 正常生产每年应进行两次型式检验，当出现以下情况之一时，应进行型式检验：

- 产品正式生产时；
- 产品原料、工艺、配方有可能影响产品质量时；
- 产品停产半年以上，恢复生产时；
- 国家食品安全监管部门要求检验时。

9.4.2 型式检验项目为第 5.2、5.3、5.4 及 6.2 全部项目及净含量、标签。

9.5 判定规则

9.5.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格。

9.5.2 微生物项目检验结果有不符本文件要求时，判定该批产品为不合格，不得复检。其他项目检验结果有不符本文件要求时，可加倍抽样复检，如复检结果仍有不符合项，则判定产品为不合格，如复检结果符合本文件要求时，则判定产品为合格。

10 标志标签、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标志标签

10.1.1 销售包装标签应符合 GB 7718、GB 24154-2015、GB 13432、GB 28050 的规定，运输包装上应标明产品名称、规格与数量、生产单位名称及地址；标签上应标注：“婴幼儿、孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用”，并标明食用方法和食用量（每餐 3~4 小包，每小包 25~35g）。

10.1.2 外包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

10.2 包装

10.2.1 产品内包装材料应清洁卫生，无毒、无害、无异味，符合国家食品安全要求。

10.2.2 产品包装应密封、牢固、产品不应散漏。

10.2.3 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染。运输途中应注意防潮、防雨、防暴晒。不应与有毒、有害、有异味的物品混装混运。装卸产品时不应甩甩，产品不应直接接触地面。

10.4 贮存

应贮存在清洁卫生、通风干燥、无异味、无污染的室内，不应与有毒、有害、有异味的物品混装混贮，应防止产品受到挤压、损伤等。不应直接接触墙面、地面和顶面，间隔应大于10cm。

10.5 保质期

在符合上述包装、贮存、运输条件下，包装完好的产品，保质期常温下为18个月。