

备案号：QB64/0121

Q/NXQT

宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司企业标准

Q/NXQT 0002S—2020

强化营养素谷物特殊膳食食品 I 型

2020 - 04-23 发布

2020 - 04- 23 实施

宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司 发布

前 言

本标准是按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分:标准的结构和编写》编写。

本标准代替了Q/NXQT 0002S-2017《强化营养素谷物特殊膳食食品》。

本标准与Q/NXQT 0002S-2017相比较,主要变化如下:

----修订了标准范围。

----修订了技术要求。

----修订了理化指标。

本标准由宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司提出。

本标准由宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司负责起草。

本标准主要起草人:雍跃文、王建平。

本标准有效期五年。

强化营养素谷物特殊膳食食品 I 型

1 范围

本标准规定了一种强化营养素谷物特殊膳食食品 I 型的技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以膨化或熟化谷物粉（燕麦粉、荞麦粉、大米粉、小米粉、糙米粉、大麦粉、薏米粉中的一种或数种为原料，添加或不添加大豆粉、脱脂奶粉、低聚木糖、奇亚籽或奇亚籽粉、枸杞粉或枸杞提取物、红豆粉、猴头菇粉、黄花菜粉、椰子粉、银耳或银耳粉、黑木耳粉、酵母粉、中链甘油三酯微囊粉，添加或不添加新资源食品：圆苞车前子壳、地龙蛋白、异麦芽酮糖醇，添加营养强化剂：维生素A、维生素E、维生素C、烟酸、硫酸锌、碳酸钙中的一种或数种，添加食品添加剂和食品用香精，经过筛、配料、混合、制粒或不制粒、包装制成的一种适用于肥胖及需要控制体重的人群食用的强化营养素谷物特殊膳食食品 I 型。

2 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，仅所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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 25579 食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸锌
- GB 1898 食品添加剂 碳酸钙
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C（抗坏血酸）
- GB 14756 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 E
- GB 14757 食品安全国家标准 食品添加剂 烟酸
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素的限量
- 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品微生物学检验 大肠菌群测定
- 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 霉菌及酵母计数
- DB46/T 69 椰子粉
- GB/T 18672 枸杞
- GB/T 20371 食品工业用大豆蛋白
- GB/T 20886 食品加工用酵母
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB 7949 黄花菜
- GB 7096 食品安全国家标准 食品菌及其制品
- 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/T5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5413.9 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳制品中维生素 A、D、E 的测定
- GB 5413.18 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳制品中维生素 C 的测定
- GB 5413.21 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳制品中钙、铁、锌、钠、钾、镁、铜和锰的测定
- GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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》
- 中华人民共和国卫生部公告（2014 年第 10 号）《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》
- 中华人民共和国卫生部公告（2009 年第 18 号）《关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告》
- 中华人民共和国卫生部公告（2008 年第 12 号）《关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》
- 中华人民共和国卫生部公告（2008 年第 20 号）《关于批准低聚半乳糖等 10 种物品为新资源食品的公告》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 燕麦粉、荞麦粉、大米粉、小米粉、糙米粉、大麦粉、薏米粉应符合国家相关食品安全标准和要求。
- 3.1.2 大豆粉：应符合 GB/T 20371 的规定。
- 3.1.3 脱脂奶粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.4 枸杞粉：应符合 GB/T 18672-2014 的规定。
- 3.1.5 猴头菇粉、银耳或银耳粉、黑木耳粉应符合 GB 7096 食品安全国家标准 食品菌及其制品的规定。
- 3.1.6 黄花菜应符合 GB 7949 的规定。
- 3.1.7 椰子粉：应符合 DB46/T 69-2006 的规定。
- 3.1.8 中链甘油三酯微囊粉：应符合国家相关规定。
- 3.1.9 奇亚籽、圆苞车前子壳、地龙蛋白、异麦芽酮糖醇、低聚木糖应符合新资源食品相关公告的相关要求。
- 3.1.10 维生素 A：应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.11 维生素 E：应符合 GB 14756 的规定。
- 3.1.12 维生素 C：应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.13 烟酸：应符合 GB 14757 的规定。
- 3.1.14 硫酸锌：应符合 GB 25579 的规定
- 3.1.15 硫酸钙：应符合 GB 25579 的规定。
- 3.1.16 食用香精：应符合 GB 30616 标准要求。

以上原料均应符合GB2761、GB2762、GB2763的规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色泽	具有该产品应有的色泽，色泽正常
滋味及气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味、无异臭
外观形状	粉末状或颗粒状，无结块，无肉眼可见外来杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
能量, KJ/100g \geq	1000
水分, g/100g \leq	10
蛋白质, g/100g \geq	2.0
脂肪, g/100g \geq	0.5
碳水化合物, g/100g \geq	15
维生素 A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	2000~6000
锌 (Zn), mg/kg	37.5~112.5
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.5 农药残留限量

农药残留应符合 GB2763 的规定。

3.6 微生物指标

3.6.1 致病菌限量应符合GB29921的规定。

3.6.2 微生物指标应符合表3规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g \leq	10000
大肠菌群, MPN/100g \leq	40
霉菌, CFU/g \leq	50
致病菌限量	采样方案及限量
	n c m M
沙门氏菌	5 0 0 -

金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	100CFU/g
注：n 为同一批次产品采集的样品件数；C 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受的水平限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。				

3.7 食品添加剂和食品营养强化剂

3.7.1 食品添加剂使用应符合 GB2760 的规定。

3.7.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881中的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标：取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽和外观形态，按标签上所述的使用方法与透明的玻璃杯内冲溶剂稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静止 2min 后，看烧杯底部有无异物。

5.2 理化指标测定

5.2.1 水分按 GB 5009.3 规定方法测定。

5.2.2 蛋白质按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.2.3 脂肪按 GB/T 5009.6 规定的方法测定。

5.2.4 碳水化合物：按 GB 10769 中 5.3 条款表 2 中规定的方法测定并计算。

5.2.5 维生素 A：按 GB 5413.9 规定的方法测定。

5.2.6 锌：按 GB 5413.21 规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.3.2 大肠菌群：按 GB/T 4789.3 规定的方法检验。

5.3.3 霉菌和酵母菌：按 GB 4789.15 规定的方法检验。

5.3.4 致病菌：分别按 GB 4789.4, GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

5.3.5 净含量：按 JJF1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 以同一班次、同一配料生产的产品为一批，每批产品随机抽取6个最小单元的样品(总量不少于5kg)，样品分为2份，1份检验，1份备查。

6.2 产品检验分出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

6.2.2 型式检验每6个月进行1次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次形式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出要求时。

6.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。但微生物指标不合格时不得复检。

7 标志、包装、运输与贮存

7.1 标志

应符合 GB 7718、GB 13432 及 GB 28050 的规定。

7.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品安全要求的材料包装，包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号。

8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

7.3 运输

在运输中应避免日晒雨淋，防止重压，严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。

7.4 贮存

应存放在清洁、通风、阴凉、干燥仓库中，避免重压。不得与有毒、有害、有异味、易腐蚀的物品同处贮存。产品码放应离地面20cm以上，离墙壁10cm以上。

在上述条件下，产品的保质期为24个月。
