

备案号: QB64/0389

# 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 0021S—2019

---

### 强化明目营养素口服片特殊膳食食品III型

2019 - 09 - 06 发布

2019 - 09 - 06 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、孙媛霞、王建平。 .....

本标准有效期五年。

# 强化明目营养素咀嚼片特殊膳食食品III型

## 1 范围

本标准规定了一种强化营养素咀嚼片特殊膳食食品III型的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以枸杞多糖为主要原料，添加万寿菊提取物、黑枸杞提取物、枸杞籽提取物、营养酵母粉、新资源食品异麦芽酮糖醇，添加食品营养强化剂： $\beta$ -胡萝卜素、维生素A，添加食品添加剂：羧甲基纤维素钠、微晶纤维素，经配料、混合、制粒、压片等工序而成的一种适用于眼营养缺失引起的眼疾人群食用的强化明目营养素咀嚼片特殊膳食食品III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 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 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- 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 5009.11 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 1904 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB/T 20886 食品加工用酵母
- GB 9678.1 糖果卫生标准
- SB/T 10347 糖果 压片糖果
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

卫生部关于指定 D-甘露糖醇、硬脂酸镁、微晶纤维素等 58 个食品添加剂产品标准的公告（2011 年第 8 号）

中华人民共和国卫生部公告（2010 年 第 15 号）《关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽、磷酸酰丝氨酸等 3 种为新资源食品的公告》

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、副干酪乳杆菌（菌株号 GM080、GMNL-33）、嗜酸乳杆菌（菌株号 R0052）、鼠李糖乳杆菌（菌株号 R0011）、水解蛋黄粉、异麦芽酮糖醇、植物乳杆菌（菌株号 299v）、植物乳杆菌（菌株号 CGMCC NO. 1258）、植物甾烷醇酯、珠肽粉为新资源食品新资源食品的公告》

散装食品卫生管理规范 卫生部（卫法监发〔2003〕180 号）

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 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 枸杞多糖：应符合 QB/T 5176-2017 的规定。
- 3.1.2 万寿菊提取物：应符合 DB11/T 1127-2014 的规定。
- 3.1.3 黑枸杞提取物：应符合 DB65/T 3359-2012 的规定。
- 3.1.4 枸杞籽提取物：应符合枸杞籽提取相关规定。
- 3.1.5 微晶纤维素：应符合 GB 1886.103-2015 的规定。
- 3.1.6 异麦芽酮糖醇：应符合新资源食品相关规定。
- 3.1.7  $\beta$ -胡萝卜素：应符合 GB 8821-2011 的规定。
- 3.1.8 维生素 A：应符合 GB 14750-2010 的规定。
- 3.1.9 营养酵母粉：应符合 Q/YB2098S-2011 的规定。
- 3.1.10 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1904 的规定。
- 3.1.11 食品添加剂

应选用符合 GB 2760 规定的食品添加剂，并应符合相应的食品标准。

#### 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
外观形状	紧密片状，硬度适中，块形完整，大小一致，无缺角、裂缝，无明显变形

### 3.3 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 $\leq$	8.0
蛋白质, g/100g $\geq$	2.0
脂肪, g/100g $\geq$	0.5
碳水化合物, g/100g $\geq$	15
铅 (以 Pb 计), mg/kg	$\leq 0.5$
总砷 (以 As 计), mg/kg	$\leq 0.3$

### 3.4 微生物指标

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	$\leq 750$
大肠菌群, MPN/100g	$\leq 30$
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

## 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：取本品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，目视、鼻嗅、口尝方法进行。

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 铅按 GB 5009.12 规定方法测定。
- 5.2.3 总砷按 GB/T 5009.11 规定方法测定。

### 5.3 微生物指标测定

- 5.3.1 菌落总数按 GB 4789.2 规定执行。
- 5.3.2 大肠菌群按 GB/T 4789.3-2003 规定执行。
- 5.3.3 致病菌检验按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10 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，每批产品随机抽取样品 500g 进行检验。每批产品经检验合格后，附有合格证方可出厂。

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型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 28050 及 GB 13432 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。

---