

备案号：QB64/0390S-2019

# 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 0022S—2019

---

### 蜗牛营养素口服片特殊膳食食品 I 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、王建平。

本标准有效期五年。

# 蜗牛营养素口服片特殊膳食食品 I 型

## 1 范围

本标准规定了一种蜗牛营养素口服片特殊膳食食品 I 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子、鹿血粉、葡萄糖，甘草、玉竹、螺旋藻、葡萄籽提取物、蜗牛蛋白酶提取物、地龙粉萃取物、麦芽糊精为主要原料，经配料、混合、制粒、压片等工序而成的一种适用于阴精亏损人群食用的强化营养素口服片特殊膳食食品 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 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 4789.2 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 4789.5 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 5009.11 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

GB17399 食品安全国家标准 糖果

SB/T 10347 糖果 压片糖果

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 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 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

中华人民共和国卫生部关于将油菜花粉、极大螺旋藻等食品新资源列为普通食品管理的公告（2004年17号）

中华人民共和国卫生部《关于进一步规范保健食品原料管理的通知》中既是食品又是药品的物品名单（卫法监发[2002]第51号）

国家质量监督检验检疫总局2005年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：应符合 GB/T 18672-2014 的规定。
- 3.1.2 鹿血粉：应符合 DB21/T 1465 的规定。
- 3.1.3 葡萄糖：应符合 GB/T 20880-2018 的规定。
- 3.1.4 玉竹：应符合中华人民共和国药典 2015 年版一部中的规定。
- 3.1.5 甘草：应符合中华人民共和国药典 2015 年版一部中的规定。
- 3.1.6 极大螺旋藻应符合普通食品原料的相关规定。
- 3.1.7 葡萄籽提取物：应符合 SW/T 1-2015 的规定。
- 3.1.8 地龙蛋白：应符合卫生部 2009 年第 18 号 关于批准地龙蛋白为新资源食品公告的规定。
- 3.1.9 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884-2007 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                |
| 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 |
| 干燥失重 (g/100g) $\leq$      | 5.0  |
| 蛋白质, g/100g $\geq$        | 25.0 |
| 脂肪, g/100g $\geq$         | 2.5  |
| 碳水化合物, g/100g $\geq$      | 20   |
| 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 食品添加剂

4.1.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.1.2 食品添加剂的使用范围和使用量应符合 GB 2760 中的有关规定。

## 5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881中的规定。

## 6 试验方法

6.1 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。

### 6.2 理化指标测定

6.2.1 水分按 GB 5009.3 规定方法测定。

6.2.2 蛋白质按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.2.3 脂肪按 GB/T 5009.6 规定的方法测定。

6.2.4 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。

6.2.5 铅按 GB 5009.12 规定方法测定。

6.2.6 总砷按 GB/T 5009.11 规定方法测定。

### 6.3 微生物指标测定

6.3.1 菌落总数按 GB 4789.2 规定执行。

6.3.2 大肠菌群按 GB/T 4789.3-2003 规定执行。

6.3.3 致病菌检验按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10 规定执行。

## 7 检验规则

7.1 以同一班次、同一配料生产的产品为一批。

### 7.2 出厂检验

7.2.1 出厂检验项目为感官指标、净含量、干燥失重。

### 7.3 型式检验。

7.3.1 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。

### 7.4 抽样方法和数量

在生产线或成品仓库内随机抽取样品，见表3。

| 每批生产包装件数（指基本包装箱） | 抽样件数（指基本包装箱） |
|------------------|--------------|
| 200（含200）以下      | 3            |
| 201-800          | 4            |
| 801-1800         | 5            |
| 1801-3200        | 6            |
| 3200以上           | 7            |

在抽取件数中任意取3件，每件不低于100g，混匀；从其中取1/3用于感官检验，1/3用于净含量检验，1/3用于卫生检验和干燥失重检验。

### 7.5 判定规则

#### 7.5.1 出厂检验判定和复检

7.5.1.1 出厂检验项目全部符合本标准，判为合格品。

7.5.1.2 出厂检验项目有一项不符合本标准，可以加倍抽样复检。复检任不符合本标准，判定为不合格品。

## 7.5.2 型式检验和判断

7.5.2.1 型式检验全部符合本标准，判定为合格。

7.5.2.2 型式检验项目不超过2项不符合本标准，可以加倍抽样复验。复验后有1项不符合本标准，判定为不合格品。超过2项或微生物检验有一项不符合本标准，不应复检，判定为不合格品。

## 8 标志、包装、运输与贮存

### 8.1 标志

应符合 GB 7718、GB 28050 及 GB 13432 的规定。

### 8.2 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。

### 8.3 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。

### 8.4 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。

---