

备案号：QB64/0142S-2020

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 0028S—2020

强化本草营养粉特殊膳食食品IV型

2020 - 04-30 发布

2020 - 04- 30 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。

强化本草营养粉特殊膳食食品IV型

1 范围

本标准规定了一种强化本草营养粉特殊膳食食品IV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。

本标准适用于以枸杞粉、枸杞子提取物、极大螺旋藻、胡萝卜粉、山楂粉、酵母 β 葡聚糖、富硒酵母中一种或多种为原料，添加营养强化剂葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、L-抗坏血酸钠、维生素 E 琥珀酸钙，经配料、混合、包装等工序加工而成的一种适用于调节和改善免疫力人群食用的强化本草营养粉特殊膳食食品IV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 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 4789.3-2003 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
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 7101-2015 食品安全国家标准 饮料
- GB/T 29602 固体饮料
- GB/T 18672 枸杞

GB/T 16919 食用螺旋藻粉

GB/T 20886 食品加工用酵母

GB/T 4572 酵母 β 葡聚糖

SB/T 10092 山楂

GB 1903.10 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸亚铁

GB 1903.6 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 E 琥珀酸钙

GB 8820 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸亚锌

GB 16313 食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钠

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》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

3.1.2 极大螺旋藻：应符合 GB/T 16919 的规定。

3.1.3 山楂：应符合 SB/T 10092 的规定。

3.1.4 酵母：应符合 GB/T 20886 的规定。

3.1.5 酵母 β 葡聚糖：应符合 GB/T 4572 的规定。

3.1.6 葡萄糖酸亚锌：应符合 GB 8820 的规定。

3.1.7 葡萄糖酸铁：应符合 GB 1903.10 的规定。

3.1.8 L-抗坏血酸钠：应符合 GB 16313 的规定。

3.1.9 维生素 E 琥珀酸钙：应符合 GB 1903.6 的规定。

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	7
蛋白质, g/100g \geq	1.0
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
砷 (以 As 计), mg/kg \leq	0.5
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GB7101-2015相关规定。

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 铅：按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

5.2.6 砷：按 GB/T 5009.11 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 中的平板计数法。

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 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18个月。
