

备案号：QB640432S-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 0037S—2020

---

### 果纤营养口服片特殊膳食食品

2020-10-19 发布

2020-10-19 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。

# 果纤营养口服片特殊膳食食品

## 1 范围

本标准规定了一种果纤营养口服片特殊膳食食品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以决明子、茯苓、火麻仁、枸杞中的一种或数种为原料，添加或不添加食品营养强化剂，食品添加剂、食品用香精，经配料、混合、制粒、压片等工序而成的一种适用于因肠道蠕动减弱引起排便困难人群食用的果纤营养口服片特殊膳食食品。

## 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 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
- 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 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 9678.1 糖果卫生标准
- 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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检测规则

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 决明子、茯苓、火麻仁：应符合相应的食品标准。

3.1.2 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

3.1.3 食品营养强化剂：应符合 GB 14880 的规定。

3.1.4 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。

3.1.5 食品用香精：应符合 GB/T 30616 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

#### 3.2 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 $\geq$	900
水分, g/100g $\leq$	5.0
蛋白质, g/100g $\geq$	2.0
脂肪, g/100g $\geq$	0.5
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	$\leq 0.3$

#### 3.3 微生物限量

微生物指标应符合表3规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB4789.1 执行					

#### 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 硒按 GB5009.93 规定的方法测定。

5.2.3 铅按 GB 5009.12 规定方法测定。

5.2.4 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 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。