

Q/SSF

陕西森弗天然制品有限公司企业标准

Q/SSF 0003S—2021

运动营养食品
耐力类
海参肽蛹虫草营养液



Q/610000-13259S-2021
有效期至 20241130

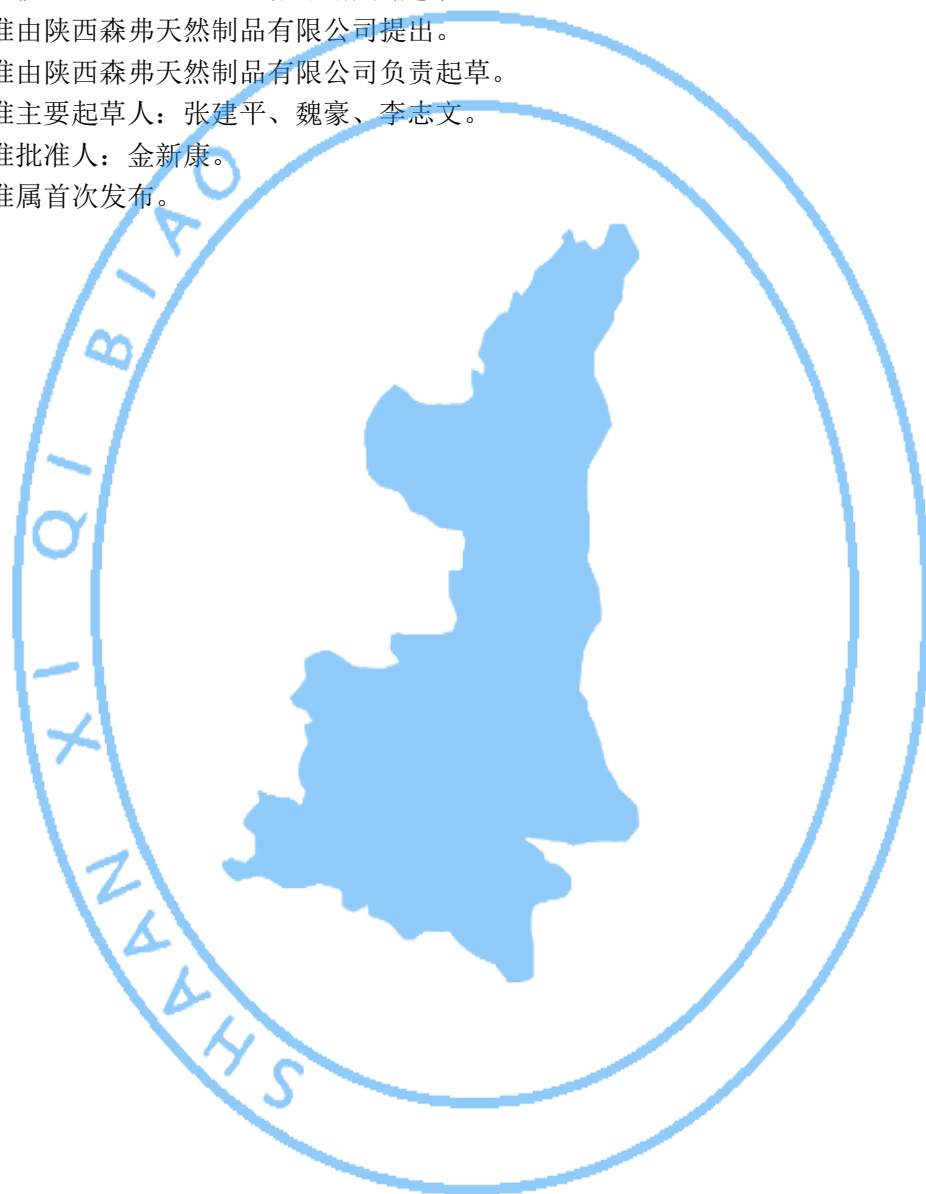
2021-09-06 发布

2021-12-06 实施

陕西森弗天然制品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2020给出的规则起草。
本标准由陕西森弗天然制品有限公司提出。
本标准由陕西森弗天然制品有限公司负责起草。
本标准主要起草人：张建平、魏豪、李志文。
本标准批准人：金新康。
本标准属首次发布。



海参肽蛹虫草营养液

1 范围

本标准规定了海参肽蛹虫草营养液的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以水、海参肽粉、核桃低聚肽粉、蛹虫草粉、菊芋糖浆、低聚果糖、赤藓糖醇、果汁（鲜枸杞原浆、浓缩蓝莓汁、火龙果原浆、浓缩蔓越莓汁中的一种）、左旋肉碱、复合维生素（盐酸硫酸素、核黄素、盐酸吡哆醇、麦芽糊精）、复合矿物质（葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、麦芽糊精）、生姜、食用香精为原料，生姜经预处理、榨汁、过滤制成生姜汁，然后经调配、过滤、灌装、封口、杀菌制成的海参肽蛹虫草营养液。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本标准必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1903.13	食品安全国家标准 食品营养强化剂 左旋肉碱（L-肉碱）
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4789.10	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 霉菌和酵母计数
GB 4789.26	食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
GB 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
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 5009.14	食品安全国家标准 食品中锌的测定
GB 5009.84	食品安全国家标准 食品中维生素B ₁ 的测定
GB 5009.85	食品安全国家标准 食品中维生素B ₂ 的测定
GB 5009.90	食品安全国家标准 食品中铁的测定
GB 5009.154	食品安全国家标准 食品中维生素B ₆ 的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准

GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7101	食品安全国家标准 饮料
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 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 17325	食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB/T 22492	大豆肽粉
GB/T 23528	低聚果糖
GB 24154	食品安全国家标准 运动营养食品通则
GB 26404	食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
GB 26687	食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB/T 29602	固体饮料
GB 29989	食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中左旋肉碱的测定
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 31121	果蔬汁类及其饮料
Q/SSF 0155S	菊芋糖浆
JF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家卫生计生委2014年第10号公告	关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告
国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令	定量包装商品计量监督管理办法

3 产品分类

根据配料和风味的不同，产品可分为海参肽蛹虫草营养液（枸杞味）、海参肽蛹虫草营养液（蓝莓味）、海参肽蛹虫草营养液（火龙果味）、海参肽蛹虫草营养液（蔓越莓味）。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 海参肽粉：应符合附录 A 的规定。
- 4.1.3 核桃低聚肽粉：应符合附录 B 的规定。
- 4.1.4 蛹虫草粉：应符合国家卫生计生委 2014 年第 10 号公告及 GB/T 29602 的规定。
- 4.1.5 菊芋糖浆：应符合 Q/SSF 0155S 的规定。
- 4.1.6 低聚果糖：应符合 GB/T 23528 的规定。
- 4.1.7 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的规定。
- 4.1.8 鲜枸杞原浆：应符合附录 C 的规定。
- 4.1.9 火龙果原浆：应符合 GB/T 31121 或 GB 7101 的规定。
- 4.1.10 浓缩蓝莓汁、浓缩蔓越莓汁：应符合 GB/T 31121 或 GB 17325 的规定。
- 4.1.11 左旋肉碱：应符合 GB 1903.13 的规定。
- 4.1.12 复合维生素：应符合 GB 26687 及附录 D 的规定。
- 4.1.13 复合矿物质：应符合 GB 26687 及附录 E 的规定。
- 4.1.1 生姜：应新鲜、无腐烂，表皮呈淡黄色至黄棕色，具有鲜姜特有的辛辣气味。
- 4.1.2 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1

项 目	要 求			
	海参肽蛹虫草营养液 (枸杞味)	海参肽蛹虫草营养液 (蓝莓味)	海参肽蛹虫草营养液 (火龙果味)	海参肽蛹虫草营养液 (蔓越莓味)
色泽	呈本产品应有的色泽			
滋味、气味	具有本产品特有的滋味和气味,有枸杞味,无其他不良气味和异味	具有本产品特有的滋味和气味,有蓝莓味,无其他不良气味和异味	具有本产品特有的滋味和气味,有火龙果味,无其他不良气味和异味	具有本产品特有的滋味和气味,有蔓越莓味,无其他不良气味和异味
组织状态	液态,允许有少量沉淀			
杂质	无肉眼可见外来杂质			

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
蛋白质 ^a /(g/100mL)	≥ 1.6
肽含量/(g/100mL)	1.12~6.66
维生素B ₁ /(mg/100mL)	0.23~4.44
维生素B ₂ /(mg/100mL)	0.23~2.22
维生素B ₆ /(mg/100mL)	0.23~2.22
左旋肉碱/(g/100mL)	1.12~2.22
铁/(mg/100mL)	2.56~15.55
锌/(mg/100mL)	1.89~13.33

^a 蛋白质的折算系数为6.25。

4.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	指 标
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.19
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.05

4.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表 4

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25mL	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/mL)	5	2	10	100
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	100	10000
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	1	10
霉菌/(CFU/mL)	≤	20		
酵母/(CFU/mL)	≤	20		

注:玻璃瓶装产品应符合商业无菌的要求。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.7 原料及食品添加剂

4.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

4.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

4.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

取适量被测样品置于50mL无色透明烧杯中，在自然光线下观察色泽、组织状态、杂质，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异味。

5.2 理化指标

5.2.1 蛋白质：按 GB 5009.5 执行。

5.2.2 肽含量：按 GB/T 22492 附录 B 规定的方法执行。

5.2.3 维生素 B₁：按 GB 5009.84 执行。

5.2.4 维生素 B₂：按 GB 5009.85 执行。

5.2.5 维生素 B₆：按 GB 5009.154 执行。

5.2.6 左旋肉碱：按 GB 29989 执行。

5.2.7 铁：按 GB 5009.90 执行。

5.2.8 锌：按 GB 5009.14 执行。

5.3 污染物限量

5.3.1 总砷：按 GB 5009.11 执行。

5.3.2 铅：按 GB 5009.12 执行。

5.4 微生物限量

5.4.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。

5.4.2 商业无菌：按 GB 4789.26 执行。

5.4.3 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。

5.4.4 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中的平板计数法执行。

5.4.5 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。

5.4.6 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。

5.4.7 霉菌、酵母：按 GB 4789.15 执行。

5.5 净含量：按 JJF 1070 执行。

6 检验规则

6.1 组批和抽样

同一产品配方、在同一条生产线一个生产周期内连续包装，以相同工艺持续生产出具有预期均一质量及稳定性的一批产品为一组批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于200个销售包装，500mL以下包装的抽样数量至少为16个销售包装，500mL以上包装的抽样数量至少为12个销售包装。所抽取的样品分成2份，1份用于检验，1份作为备查样品。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品应由公司质检部门检验合格，并提供出厂检验合格证或者其他合格证明文件方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目为本标准规定的全部项目。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验项目为本标准 4.2~4.6 的全部项目。

6.3.2 一般情况下，每年需对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、工艺发生较大变化时；
- b) 停产6个月以上（包括6个月）再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与平常记录有较大差别时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

6.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不符合本标准规定时，则判该批产品为不合格品，且不得复检。

6.4.3 在产品的保质期内，检验值与产品标签标示值的允许误差范围应符合 GB 13432 中 4.3.3 的规定，并且所有检验值均应在本标准规定范围内。

7 标签、包装、运输和贮存

7.1 标签标识

7.1.1 标签标识：应符合 GB 13432、GB 24154 和 GB 7718 的规定。营养素含量标识应增加“每 100 千焦（/100kJ）”含量的标示。还应标明，产品类别：特殊膳食用食品 运动营养食品（耐力类），适宜人群：运动人群（耐力类人群（中长跑、慢跑、快走、自行车、游泳、划船、有氧健身操、舞蹈、户外运动等人群）），不适宜人群：婴幼儿、儿童、食用真菌过敏者。本产品每日最大食用量为 90mL。

7.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合 GB 4806.1 及相应食品安全国家标准的要求。产品内包装用 PE 瓶、铝箔袋应符合 GB 4806.7 或 GB/T 28118 的规定，产品包装用玻璃瓶应符合 GB 4806.5 的规定，产品包装用纸盒应符合 GB 4806.8 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.2.2 销售包装应保持清洁、完整、严密、无破损。

7.3 运输

产品运输工具车辆必须清洁卫生、干燥、无害、无其他污染。产品在运输过程中必须遮盖、防雨、防晒，搬运时轻拿轻放，严禁与有毒、有害、有异味等可对产品发生不良影响的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥处，不得直接接触地面、墙面，堆码高度以不倒塌、不压坏外包装及产品为限，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在本标准规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。

附 录 A
(规范性附录)
海参肽粉的质量要求

A.1 感官要求

应符合表A.1的规定。

表 A.1

项 目	要 求
色泽	黄色或浅黄色
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味
状态	粉末状或颗粒状固体，无正常视力可见外来异物

A.2 理化指标

应符合表A.2的规定。

表 A.2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 7.0
总氮（以干基计）/(g/100g)	≥ 12.0
低聚肽（以干基计）/(g/100g)	≥ 70.0

A.3 微生物限量

应符合表A.3的规定。

表 A.3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	1000	50000
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100

附录 B
(规范性附录)
核桃低聚肽粉的质量要求

B.1 感官要求

应符合表B.1的规定。

表 B.1

项 目	要 求
色泽	本黄色或棕黄色
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味
状态	粉末状或微颗粒状固体，无正常视力可见外来异物

B.2 理化指标

应符合表B.2的规定。

表 B.2

项 目		指 标
水分/(g/100g)	≤	7.0
蛋白质(以干基计)/(g/100g)	≥	80.0
低聚肽(以干基计)/(g/100g)	≥	65.0

B.3 微生物限量

应符合表B.3的规定。

表 B.3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	1000	10000
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100

附 录 C
(规范性附录)
鲜枸杞原浆的质量要求

C.1 感官要求

应符合表C.1的规定。

表 C.1

项 目	要 求
色泽	橙红色或橙黄色
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味
状态	浊状液体，含果肉；静置后允许有果肉分层现象

C.2 理化指标

应符合表C.2的规定。

表 C.2

项 目	指 标
可溶性固形物（20℃以折光计）/%	≥ 10
总酸（以柠檬酸计）/%	≥ 0.4

C.3 微生物限量

应符合表C.3的规定。

表 C.3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	100	10000
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	1	10

附录 D
(规范性附录)
复合维生素的质量要求

D.1 感官要求

应符合表D.1的规定。

表 D.1

项 目	要 求
色泽	呈浅黄色至橙黄色
气味和滋味	具有本品特有的滋味和气味，无异味
组织形态	呈干粉状，无结块
杂质	无肉眼可见外来杂质

D.2 理化指标

应符合表D.2的规定。

表 D.2

项 目	指 标	营养素化合物来源
干燥失重/(g/100g)	≤ 8.0	—
维生素B ₁ /(mg/g)	80.0~120.0	盐酸硫胺素
维生素B ₂ /(mg/g)	60.0~90.0	核黄素
维生素B ₆ /(mg/g)	60.0~90.0	盐酸吡哆醇

D.3 污染物限量

应符合表D.3的规定。

表 D.3

项 目	指 标
砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 2.0
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 2.0

D.4 微生物指标

应符合表D.4的规定。

表 D.4

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g)	≤ 3000
大肠菌群/(CFU/g)	≤ 10

附录 E
(规范性附录)
复合矿物质的质量要求

E.1 感官要求

应符合表E.1的规定。

表 E.1

项 目	要 求
色泽	灰白色
气味和滋味	具有本品特有的滋味和气味，无异味
组织状态	呈干粉状，无结块
杂质	无肉眼可见外来杂质

E.2 理化指标

应符合表E.2的规定。

表 E.2

项 目	指 标	营养素化合物来源
干燥失重/(g/100g)	≤ 10.0	—
铁/(mg/g)	44.44~66.67	葡萄糖酸亚铁
锌/(mg/g)	31.75~47.62	葡萄糖酸锌

E.3 污染物限量

应符合表E.3的规定。

表 E.3

项 目	指 标
砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 2.0
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 2.0

E.4 微生物限量

应符合表E.4的规定。

表 E.4

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g)	≤ 3000
大肠菌群/(CFU/g)	≤ 10