

Q/SZYY

陕西三正医用营养有限公司企业标准

Q/SZYY 0032S—2021

运动营养食品 运动后恢复类 复合葡萄营养粉



Q/610000-12857S-2021
有效期至 20240817

2021-08-05 发布

2021-08-20 实施

陕西三正医用营养有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2020的规则起草。

本标准由陕西三正医用营养有限公司提出。

本标准由陕西三正医用营养有限公司负责起草。

本标准起草人：王捷、王水晶、雷娇、田飒飒。

本标准批准人：张驰。

本标准属首次发布。



复合葡萄营养粉

1 范围

本标准规定了复合葡萄营养粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以复合葡萄粉（异麦芽酮糖醇、低聚异麦芽糖、葡萄粉、红枣粉、枸杞粉、人参（人工种植）、桑葚粉、针叶樱桃粉、薏苡仁粉、茯苓粉）、胶原蛋白肽粉、罗汉果甜苷为原料，经配料、干混、包装制作而成的复合葡萄营养粉。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.77	食品安全国家标准 食品添加剂 罗汉果甜苷
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 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 4806.7	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 5009.124	食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
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 5009.91	食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
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/T 22492	大豆肽粉
GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉
GB 24154	食品安全国家标准 运动营养食品通则

- 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 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
 GB 7101 食品安全国家标准 饮料
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 复合葡萄粉：应符合附录 A 的规定。
 3.1.2 胶原蛋白肽粉：应符合 GB 31645 的规定。
 3.1.3 罗汉果甜苷：应符合 GB 1886.77 的规定。
 3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1

项 目	要 求
色泽	呈浅紫色或紫色
滋味、气味	具有本品特有的气味和滋味，冲调后，口味微苦，无异味
组织状态	干燥均匀的粉末及颗粒状，无结块
冲调性	冲调后呈悬浮液，无团块，允许杯底有少量沉淀
杂质	无正常视力可见的外来异物

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标	
	每100g	每100kJ
能量/(kJ)	1258~1800	—
水分/(g)	≤ 5.0	—
蛋白质/(g)	10.0~20.0	0.5~1.6
肽含量/(g)	8.4~24.0	0.4~1.9
脂肪/(g)	0~3.0	0~0.3
碳水化合物/(g)	64.0~90.0	3.5~7.2
钠/(mg)	≥ 40	2.2

3.4 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)	≤ 0.5
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.5

3.5 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/(CFU/g)	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	2	10	90
菌落总数/(CFU/g)	5	2	1000	10000
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

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

3.7.3 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。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验方法

4.1 感官要求

4.1.1 色泽、滋味、气味、组织状态、杂质：取适量样品散放于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织状态和杂质，然后嗅其气味，尝其滋味。

4.1.2 冲调性：取约 6g 被测样品于 500mL 烧杯中，用约 300mL 温度 60℃~70℃ 左右的热开水冲调，用搅拌棒搅拌均匀后，使溶液温度不低于 45℃，3 分钟内观察样品分散溶解状况，嗅其气味，尝其滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 能量：能量的计算按每 100g 产品中蛋白质、脂肪、碳水化合物的含量，乘以各自相应的能量系数 17kJ/g、37kJ/g、17kJ/g，所得之和为 kJ/100g 值。

4.2.2 水分：按 GB 5009.3 执行。

4.2.3 蛋白质：按 GB 5009.5 执行。

4.2.4 肽含量：按 GB 31645 附录 A 规定的方法执行，或者按 GB/T 22492 附录 B 规定的方法执行，或者按 GB/T 22729 规定的方法执行，或者按 GB 5009.124 规定的方法执行。

4.2.5 脂肪：按 GB 5009.6 执行。

4.2.6 碳水化合物：碳水化合物的含量 A_1 ，按式(1)计算：

$$A_1 = 100 - (A_2 + A_3 + A_4 + A_5) \dots \dots \dots (1)$$

式中：

A_1 —碳水化合物的含量，g/100g；

A_2 —蛋白质的含量，g/100g；

A_3 —脂肪的含量，g/100g；

A_4 —水分的含量，g/100g；

A_5 —灰分的含量，g/100g。

4.2.7 钠：按 GB 5009.91 执行。

4.3 微生物限量

4.3.1 样品的分析及处理：按 GB 4789.1 执行。

4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。

4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中的平板计数法执行。

4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。

4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 中的平板计数法执行。

4.4 污染物限量

4.4.1 总砷：按 GB 5009.11 执行。

4.4.2 铅：按 GB 5009.12 执行。

4.5 净含量：按 JJF 1070 的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批和抽样

以同一次投料、同一生产线生产的同品种、同一规格的产品为一批。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，抽样数量为16个销售包装。所抽取的样品分成2份，1份为10个作为检验用样品，1份为6个作为备查样品。

5.2 出厂检验

5.2.1 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。

5.2.2 出厂检验项目包括：感官要求、水分、蛋白质、脂肪、碳水化合物、菌落总数、大肠菌群和净含量允差。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验项目为本标准 3.2~3.6 的全部项目。

5.3.2 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3个月以上（包括3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。

5.4 判定规则

5.4.1 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。

5.4.2 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。

5.4.3 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。

6 标签、包装、运输和贮存

6.1 标签标识

6.1.1 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：其他特殊膳食食品[运动营养食品（运动后恢复类）]。适宜人群：运动人群[运动后恢复人群（中、高强度或长时间运动后恢复的人群）]。不适宜人群：孕妇、婴幼儿、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童。用法用量：异麦芽酮糖醇食用量≤100g/天，人参（人工种植）食用量≤3g/天，本产品每日最大食用量为 12g。每日食用本产品 12g，能够符合 GB 24154 规定的运动后恢复人群每日对肽类营养素补充的要求。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合 GB 4806.1 及相应国家食品安全标准的要求。产品内包装用食品级复合铝膜袋应符合 GB 4806.7 或 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定，产品外包装用纸盒应符合 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。

6.2.2 销售包装应保持清洁、完整、严密、无破损。

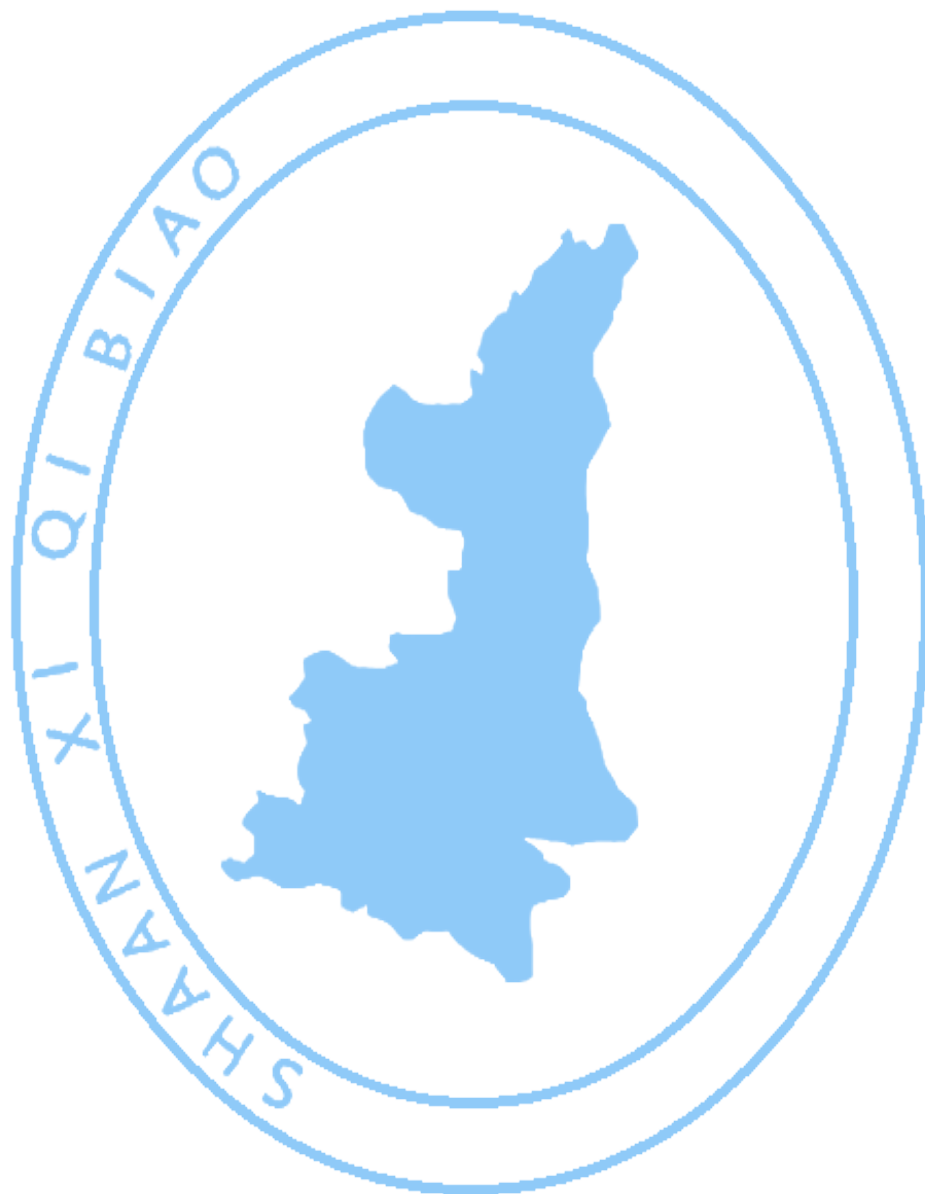
6.3 运输

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。

6.4 贮存

成品应贮存于阴凉、通风、干燥处，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，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18个月。



附录 A
(规范性附录)
复合葡萄粉的质量要求

A.1 定义

复合葡萄粉是以异麦芽酮糖醇、低聚异麦芽糖、葡萄粉、红枣粉、枸杞粉、人参（人工种植）、桑葚粉、针叶樱桃粉、薏苡仁粉、茯苓粉为原料，经配料、干混、包装制作而成。

A.2 感官要求

应符合表A.1的规定。

表 A.1

项 目	要 求
外观	具有本品应有的色泽
组织形态	粉末状
滋、气味	具有本产品应有的滋味、气味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

A.3 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

A.4 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	10 ³	5×10 ⁴
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100