

Q/TZYY

海南省食品安全企业标准

Q/TZYY 0021S—2023

祺乐享®特殊膳食用食品

2023 - 07 - 15 发布

2023 - 08 - 25 实施

海南天壮营养食品股份有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由海南天壮营养工程有限公司提出。

本标准由海南天壮营养工程有限公司发布。

本标准主要起草人：李红艳、曾纪锴、潘泊清、蓝建芳、曾冠森。

本标准为首次发布。

祺乐享®特殊膳食用食品

1 范围

本标准规定了祺乐享®特殊膳食用食品的技术要求、食品添加剂和营养强化剂、生产加工过程中的卫生要求，检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以乳清蛋白粉、大豆分离蛋白、异麦芽酮糖、低聚果糖、全脂乳粉、中链甘油三酯(MCT)粉〔中链甘油三酯、酪蛋白酸钙、酪蛋白、低聚麦芽糖、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、固体玉米糖浆、葡萄糖浆、低聚果糖、抗性糊精、植物蛋白、乳粉、乳清蛋白粉、胶原蛋白肽等辅料，添加或不添加酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸钠、柠檬酸脂肪酸甘油酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、二氧化硅、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、抗坏血酸、抗坏血酸钠、明胶、聚葡萄糖、山梨糖醇、磷脂、维生素E、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、阿拉伯胶、抗坏血酸棕榈酸酯、柠檬酸钾、柠檬酸钠、茶多酚、茶黄素、食用香精香料〕以其中几种为原料辅料制成〕、结晶果糖、燕麦纤维、碳酸钙、复合维生素（麦芽糊精、维生素B₁、维生素B₂、维生素B₆、维生素D₃）为主要原料，经粉碎或不粉碎、过筛或不过筛、混合、包装等生产工艺制成的运动营养—控制能量类特殊膳食用食品祺乐享®特殊膳食用食品的生产控制、检验和贮存等环节。

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/T 191 包装储运图示标志
GB 1886.182 食品安全国家标准 食品添加剂 异麦芽酮糖
GB 1886.214 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）
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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.24 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素M族的测定
GB 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定
GB 5009.84 食品安全国家标准 食品中维生素B₁的测定
GB 5009.85 食品安全国家标准 食品中维生素B₂的测定
GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
GB 5009.154 食品安全国家标准 食品中维生素B₆测定

GB/T 5009.183 植物蛋白饮料中脲酶的定性测定
GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
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 19644 食品安全国家标准 乳粉
GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
GB/T 20882.3 淀粉糖质量要求 第3部分：结晶果糖、固体果葡糖
GB 24154 食品安全国家标准 运动营养食品通则（含第1号修改单）
GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
QB/T 5028 粮谷纤维
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令 第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
卫生部公告 2012年第16号《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品的公告》

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 乳清蛋白粉：应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.2 大豆分离蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.3 异麦芽酮糖：应符合 GB 1886.182 的规定。
- 3.1.4 抗性糊精：应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。
- 3.1.5 全脂乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.6 结晶果糖：应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 3.1.7 燕麦纤维：应符合 QB/T 5028 的规定。
- 3.1.8 碳酸钙：应符合 GB 1886.214 的规定。
- 3.1.9 中链甘油三酯（MCT）粉、复合维生素：应符合附录 A 的规定。
- 3.1.10 复合原料中各种原料应符合相应的标准和要求。

3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	白色至黄色	取 5~10g 的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线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烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无异物
组织状态	粉末或粉末略有颗粒，无结块，冲调后呈悬浮液，有少许沉淀	
滋味与气味	具有本品特有的滋气味，无异味，无异臭	
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 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12 或 GB 5009.268
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11 或 GB 5009.268
脲酶(尿素酶)活性	阴性	GB/T 5009.183
黄曲霉毒素 M1, μg/kg	≤ 0.5	GB 5009.24
黄曲霉毒素 B1, μg/kg	≤ 0.5	GB 5009.22

3.4 营养学指标

应符合表 3 的规定。

表 3 营养学指标

项 目	指标 (以每日份推荐量计/40g)	指标 (以每100g计)	检验方法
蛋白质, %	≥ 40.0	40.0	GB 5009.5
维生素 B ₁ , mg	0.2~4.0	0.5~10.0	GB 5009.84
维生素 B ₂ , mg	0.2~2.0	0.5~5.0	GB 5009.85
维生素 B ₆ , mg	0.2~2.0	0.5~5.0	GB 5009.154
维生素 D ₃ , μg	1.5~10.0	3.8~25.0	GB 5009.82
钙, mg	150~800	375~2000	GB 5009.92 或 GB 5009.268

3.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表 1 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, CFU/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.10

^a 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

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，按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

4 食品添加剂和营养强化剂

- 4.1 食品添加剂和营养强化剂的种类应符合 GB 2760 和 GB 14880 的要求。
- 4.2 食品添加剂的使用量应符合 GB 2760 要求，营养强化剂的营养素含量应符合表 3 要求。
- 4.3 复配营养素中的食品原料、食品添加剂和营养强化剂应分别符合相应标准要求。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

6 检验规则

6.1 原料入库要求

原料采购严格执行食品安全标准，每批原料应具备该批产品的检验合格报告书，必要时可对原料部分项目进行进厂检验。

6.2 组批

以同一配方、相同原料、同一生产线、同一生产工艺生产出来同一规格的产品为一组批。

6.3 抽样

采取随机抽样的方法。每批产品随机进行取样，抽取至少 10 个最小独立包装（样品总重量不少于 500g），具体取样量根据批量的大小进行调整；分别用于微生物指标检验、感官要求、理化、营养指标检验及留样。另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.4 出厂检验

产品出厂前须逐批检验，并签发合格证。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

6.5 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

6.6 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 13432 和 GB 24154 的规定。标签应标注“运动营养食品”及所属类别“耐力类”。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 产品标签应标注产品的食用方法和适宜人群；每日份推荐量 40g，分 1~2 次食用。

7.2 包装

产品包装材料应 GB/T 28118 的要求；中包装用纸盒或塑料袋或者塑料盒包装；运输包装为纸箱，包装用纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。规格：10g/条、20g/条；包装规格：20 条/袋、30 条/袋、20 条/盒、30 条/盒；或根据市场需求包装。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒，防挤压、碰撞、冻结。装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为24个月。

附 录 A
(规范性附录)
原料质量要求

A.1 复合维生素

A.1.1 范围

适用于以维生素B₁、维生素B₂、维生素B₆和维生素D₃为原料，麦芽糊精为辅料，通过包埋技术，制成的复合维生素。

A.1.2 质量要求

应符合表A.1 的规定。

表 A.1 维生素预混料的质量要求

项 目	要 求
外观	淡黄色至黄色粉末
滋味与气味	具有本品固有气味，无异味
维生素 B ₁ ，mg/kg	51975.000~63525.000
维生素 B ₂ ，mg/kg	27225.000~33275.000
维生素 B ₆ ，mg/kg	27225.000~33275.000
维生素 D ₃ ，μg/kg	132250.400~198375.600
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 2.0
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 2.0
菌落总数，CFU/g	≤ 1000
大肠菌群，CFU/g	≤ 10
霉菌和酵母，CFU/g	≤ 50

A.2 中链甘油三酯（MCT）粉

A.2.1 范围

适用于以中链甘油三酯为原料，以[(酪蛋白酸钙、酪蛋白、低聚麦芽糖、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、固体玉米糖浆、葡萄糖浆、低聚果糖、抗性糊精、植物蛋白、乳粉、乳清蛋白粉、胶原蛋白肽等辅料，添加或不添加酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸钠、柠檬酸脂肪酸甘油酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、二氧化硅、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、抗坏血酸、抗坏血酸钠、明胶、聚葡萄糖、山梨糖醇、磷脂、维生素E、

三聚磷酸钠、焦磷酸钠、阿拉伯胶、抗坏血酸棕榈酸酯、柠檬酸钾、柠檬酸钠、茶多酚、茶黄素、食用香精香料）其中几种为辅料]，通过包埋技术制成中链甘油三酯（MCT）粉。

A. 2. 2 质量要求

应符合表A. 2 的规定。

表 A. 2 中链甘油三酯（MCT）粉的质量要求

项 目	指 标
外观	白色或略带浅黄色流动粉末
水分，g/100g	≤ 3.0
脂肪，g/100g	≥ 75.0
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8
砷（以 As 计），mg/kg	≤ 1.0
菌落总数，CFU/g	≤ 1000
大肠菌群，CFU/g	≤ 10
金黄色葡萄球菌，CFU/25g	不得检出
沙门氏菌，CFU/25g	不得检出
霉菌和酵母，CFU/g	≤ 50