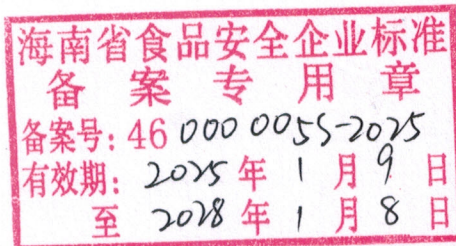


Q/TZYY

海南省食品安全企业标准

Q/TZYY 0035S—2024

青畅益元®特殊膳食用食品



2024-11-07 发布

2025-01-15 实施

海南天壮营养工程有限公司 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起草。

本标准主要起草人：李红艳、曾纪锴、蓝建芳、蔡沅芷、曾冠森。

本标准为首次发布。

青畅益元®特殊膳食用食品

1 范围

本标准规定了青畅益元®特殊膳食用食品的技术要求、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。

本标准适用于以低聚果糖、麦芽糊精、复配维生素[维生素B₁（盐酸硫胺素或硝酸硫胺素）、维生素B₂（核黄素）、麦芽糊精]为原料，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青畅益元®特殊膳食用食品的生产控制、检验和贮运等环节。

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构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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 5009.11 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 5009.84 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 5009.255 食品安全国家标准 食品中果聚糖的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- 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 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 20882.6 淀粉糖质量要求第 6 部分：麦芽糊精
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 23528.2 低聚糖质量要求第 2 部分：低聚果糖
- 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
- 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》技术要求

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 3.1.2 低聚果糖：应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 3.1.3 复配维生素：应符合附录 A 的规定。
- 3.1.4 复合原料中各种原辅料：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5g左右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性状，按标签上所述的使用方法于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	粉末或粉末颗粒，无结块，可见散在晶体，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 的要求。

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

3.4 营养学指标

应符合表 3 的要求。

表 3 营养学指标

项 目	指标（以每日份 ^a 推荐量计）	指标（以每100g计）	检验方法
维生素 B ₁ ，mg	0.2~4.0	0.4~7.4	GB 5009.84
维生素 B ₂ ，mg	0.2~2.0	0.4~3.7	GB 5009.85
膳食纤维（以低聚果糖计），g	≥ 31.4	58.1	GB 5009.255
^a 每日份推荐量以 54g 计。			

3.5 微生物限量

应符合表4的要求。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定,均以 CFU/g 表示）				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 平板计数法
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 平板计数法
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1。					

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 产品中食品添加剂的使用可参照 GB 2760 中相同或相近食品类别中允许使用的添加剂种类和使用量。
- 4.2 营养强化剂的种类及化合物来源应符合 GB 14880 的要求，营养强化剂的营养素含量应符合表 3 要求。
- 4.3 食品添加剂和营养强化剂的质量规格应符合相应的标准和/或有关规定。
- 4.4 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出厂检验合格报告书，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。每批产品中随机抽取至少 10 个最小独立包装（总净含量不少于 1kg），分别用于微生物指标检验、感官要求、理化指标检验及留样。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。

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。本产品为运动营养类特殊膳食用食品，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；每日最大推荐量 54g，单次或分次食用。

7.2 包装

产品内包装采用符合 GB/T 28118 要求的复合膜包装，中包装用纸盒或塑料袋或者塑料盒包装，产品过度包装应符合 GB 23350 的要求。外包装用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。运输包装为纸箱，纸箱上的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。规格：18g/条或 18g/袋；包装规格：6 袋/盒、10 袋/盒、20 袋/盒、30 袋/盒、100 袋/盒或 6 条/盒、10 条/盒、20 条/盒、30 条/盒、100 条/盒；或根据市场需求包装。

7.3 运输

运输车辆应保持清洁，不得与有毒、有害物品混装、混运。运输时防止挤压、爆晒、雨淋。装卸时轻搬、轻放。

7.4 贮存

产品应常温贮存，置于干燥、通风处，避免阳光直射；应离地 15cm、离墙 10cm；不得露天存放，不得与有毒、有污染的物品或其他杂物混存。

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
复配原料的质量要求

A.1 复配维生素

适用于以维生素 B₁（盐酸硫胺素或硝酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、麦芽糊精等物料为主要原料，经混合、过筛、包装等工艺制成的复配维生素。产品质量应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 复配维生素的质量要求

项 目	指 标
外观	淡黄色至黄色粉末
滋味和气味	不应有异味、异臭
维生素 B ₁ , mg/g	44.62~60.37
维生素 B ₂ , mg/g	44.62~60.37
砷, mg/kg	≤ 2.0
铅, 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