



411651S-2021



河南中沃实业有限公司企业标准

Q/HZS 0055S-2021

运动营养饮料

2021-07-19 发布

2021-07-19 实施

河南中沃实业有限公司 发布

前 言

本标准附录A、B、C、D、E为规范性内容。

本标准由河南中沃实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：原海兵、李乐朋。

H N
Q B

运动营养饮料

1 范围

本标准规定了运动营养饮料的产品分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经离子交换、过滤工艺）为原料，加入果葡糖浆、白砂糖、食用葡萄糖、结晶果糖、蜂蜜、麦芽糖醇、赤藓糖醇、浓缩苹果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩枸杞汁、椰子水、浓缩橙清汁、浓缩荔枝汁中的一种或几种，添加肌酸、维生素B₁（盐酸硫胺）、维生素B₂（核黄素）、肽类（大豆肽、牛骨胶原蛋白肽、海参肽、牡蛎肽、玉米低聚肽、小麦低聚肽、海洋鱼低聚肽中的一种或几种）中的一种或几种，辅以速溶绿茶粉、速溶咖啡粉、人参（人工种植五年及以下）固体饮料粉、玛咖粉、蚕蛹复合氨基酸粉、乳清蛋白粉、水解胶原蛋白、大豆蛋白粉、乳糖、聚葡萄糖、低聚果糖、咖啡因、左旋肉碱、牛磺酸、茶叶茶氨酸、烟酸、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、维生素C（L-抗坏血酸）、泛酸（D-泛酸钙）、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、阿斯巴甜、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、柠檬酸钠、食用盐、柠檬酸钾、氯化钾、硫酸镁、葡萄糖酸- δ -内酯、乙二胺四乙酸二钠、果胶、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、瓜尔胶、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、碳酸氢钠、阿拉伯胶、六偏磷酸钠、柠檬黄、诱惑红、速溶支链氨基酸粉（L-亮氨酸、L-异亮氨酸、L-缬氨酸）、二氧化碳、食品用香精（含瓜拉纳提取物、含巴拉圭茶提取物、含d-核糖、杂果香精、柑橘香精、柠檬香精、芒果香精、番石榴香精、百香果香精、橙香精、柚子香精、苹果香精、猕猴桃香精、复合莓香精、草莓香精、热带水果香精、蜂蜜香精、荔枝香精、咖啡香精、奶香精、红牛香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、超高温瞬时杀菌或混合充气、灌装、封口加工而成的含气或不含气运动营养饮料。

2 产品分类

针对不同运动项目的特殊需求而设计的运动营养饮料，分为三类：

2.1 速度力量类运动营养饮料

以肌酸为特征成分，适用于短跑、跳高、球类、举重、摔跤、柔道、跆拳道、健美及力量器械练习等人群使用的运动营养饮料。其配料组成如下：

以生活饮用水（经离子交换、过滤工艺）为原料，加入果葡糖浆、白砂糖、食用葡萄糖、结晶果糖、蜂蜜、麦芽糖醇、赤藓糖醇、浓缩苹果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩枸杞汁、椰子水、浓缩橙清汁、浓缩荔枝汁中的一种或几种，添加肌酸，辅以速溶绿茶粉、速溶咖啡粉、人参（人工种植五年及以下）固体饮料粉、玛咖粉、蚕蛹复合氨基酸粉、茶叶茶氨酸、牛磺酸、烟酸、泛酸（D-泛酸钙）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、维生素C（L-抗坏血酸）、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、阿

斯巴甜、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、聚葡萄糖、低聚果糖、食用盐、柠檬酸钾、氯化钾、硫酸镁、葡萄糖酸- δ -内酯、乙二胺四乙酸二钠、果胶、阿拉伯胶、柠檬黄、诱惑红、二氧化碳、食品用香精（含瓜拉纳提取物、含巴拉圭茶提取物、含D-核糖、杂果香精、柑橘香精、柠檬香精、芒果香精、番石榴香精、百香果香精、橙香精、柚子香精、苹果香精、猕猴桃香精、复合莓香精、草莓香精、热带水果香精、蜂蜜香精、荔枝香精、咖啡香精、奶香精、红牛香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、超高温瞬时杀菌或混合充气、灌装、封口加工而成的含气或不含气运动营养饮料。

2.2 耐力类运动营养饮料

以维生素B₁（盐酸硫胺素）和维生素B₂（核黄素）为特征成分，适用于中长跑、慢跑、快走、自行车、游泳、划船、有氧健身操、舞蹈、户外运动等人群使用的运动营养饮料。其配料组成如下：

以生活饮用水（经离子交换、过滤工艺）为原料，加入果葡糖浆、白砂糖、食用葡萄糖、蜂蜜、麦芽糖醇、赤藓糖醇、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩枸杞汁、椰子水、浓缩橙清汁、浓缩荔枝汁中的一种或几种，添加维生素B₁（盐酸硫胺素）、维生素B₂（核黄素），辅以速溶绿茶粉、速溶咖啡粉、人参（人工种植五年及以下）固体饮料粉、玛咖粉、蚕蛹复合氨基酸粉、茶叶茶氨酸中的一种或几种，添加咖啡因、左旋肉碱、牛磺酸、泛酸（D-泛酸钙）、烟酸、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、维生素C（L-抗坏血酸）、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、阿斯巴甜、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、食用盐、柠檬酸钾、聚葡萄糖、低聚果糖、氯化钾、硫酸镁、葡萄糖酸- δ -内酯、乙二胺四乙酸二钠、果胶、阿拉伯胶、柠檬黄、诱惑红、速溶支链氨基酸粉（L-亮氨酸、L-异亮氨酸、L-缬氨酸）、二氧化碳、食品用香精（含瓜拉纳提取物、含巴拉圭茶提取物、含D-核糖、杂果香精、柑橘香精、柠檬香精、芒果香精、番石榴香精、百香果香精、橙香精、柚子香精、苹果香精、猕猴桃香精、复合莓香精、草莓香精、热带水果香精、蜂蜜香精、荔枝香精、咖啡香精、奶香精、红牛香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、超高温瞬时杀菌或混合充气、灌装、封口加工而成的含气或不含气运动营养饮料。

2.3 运动后恢复类运动营养饮料

以肽类为特征成分，适用于中、高强度或长时间运动后恢复的人群使用的运动营养饮料。其配料组成如下：

以生活饮用水（经离子交换、过滤工艺）为原料，加入果葡糖浆、白砂糖、食用葡萄糖、结晶果糖、蜂蜜、麦芽糖醇、赤藓糖醇、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩枸杞汁、椰子水、浓缩橙清汁、浓缩荔枝汁中的一种或几种，添加大豆肽、牛骨胶原蛋白肽、玉米低聚肽、小麦低聚肽、海参肽、牡蛎肽、海洋鱼低聚肽中的一种或者几种，辅以速溶绿茶粉、速溶咖啡粉、人参（人工种植五年及以下）固体饮料粉、玛咖粉、蚕蛹复合氨基酸粉、乳清蛋白粉、水解胶原蛋白、大豆蛋白粉、聚葡萄糖、低聚果糖、乳糖、

茶叶茶氨酸、牛磺酸、泛酸（D-泛酸钙）、烟酸、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、维生素C（L-抗坏血酸）、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、阿斯巴甜、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、食用盐、柠檬酸钾、氯化钾、硫酸镁、葡萄糖酸- δ -内酯、乙二胺四乙酸二钠、果胶、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、瓜尔胶、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、碳酸氢钠、阿拉伯胶、柠檬黄、诱惑红、速溶支链氨基酸粉（L-亮氨酸、L-异亮氨酸、L-缬氨酸）、二氧化碳、食品用香精（含瓜拉纳提取物、含巴拉圭茶提取物、含d-核糖、杂果香精、柑橘香精、柠檬香精、芒果香精、番石榴香精、百香果香精、橙香精、柚子香精、苹果香精、猕猴桃香精、复合莓香精、草莓香精、热带水果香精、蜂蜜香精、荔枝香精、咖啡香精、奶香精、红牛香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、超高温瞬时杀菌或混合充气、灌装、封口加工而成的含气或不含气运动营养饮料。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.5 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 3.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.7 麦芽糖醇应符合 GB/T 32101 和 GB 28307 的规定。
- 3.1.8 赤藓糖醇应符合 QB/T 2985 和 GB 26404 的规定。
- 3.1.9 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 3.1.10 浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩枸杞汁、浓缩荔枝汁应符合 SB/T 10198 和 GB 17325 的规定。
- 3.1.11 椰子水应符合 SB/T 10197 的规定。
- 3.1.12 浓缩橙清汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。
- 3.1.13 速溶绿茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 3.1.14 速溶咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 3.1.15 人参（人工种植五年及以下）固体饮料粉应符合 Q/SKY 0011S 的规定，见附录 C。
- 3.1.16 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 3.1.17 蚕蛹复合氨基酸粉应符合 Q/RYS 0001S 的规定，见附录 A。
- 3.1.18 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

- 3.1.19 水解胶原蛋白应符合QB 2732的规定。
- 3.1.20 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 3.1.21 乳糖应符合GB 25595的规定。
- 3.1.22 聚葡萄糖应符合GB 25541的规定。
- 3.1.23 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。
- 3.1.24 咖啡因应符合GB 14758的规定。
- 3.1.25 左旋肉碱应符合GB 1903.13的规定。
- 3.1.26 大豆肽应符合GB/T 22492的规定。
- 3.1.27 牛骨胶原蛋白肽应符合GB 31645的规定。
- 3.1.28 海参肽应符合Q/WTTH 0040S的规定，见附录D。
- 3.1.29 牡蛎肽应符合Q/WTTH 0068S的规定，见附录E。
- 3.1.30 玉米低聚肽应符合卫计委2010年第15号公告的规定。
- 3.1.31 小麦低聚肽应符合卫计委2012年第16号公告的规定。
- 3.1.32 海洋鱼低聚肽应符合GB/T 22729的规定。
- 3.1.33 牛磺酸应符合GB 14759 的规定。
- 3.1.34 茶叶茶氨酸应符合卫计委2014年第15号公告。
- 3.1.35 烟酸应符合GB 14757的规定。
- 3.1.36 肌酸应符合应符合GB 24154中附录B的规定。
- 3.1.37 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 3.1.38 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 3.1.39 维生素B₁（盐酸硫胺）应符合GB 14751 的规定。
- 3.1.40 维生素B₂（核黄素）应符合GB 14752的规定。
- 3.1.41 维生素C（L-抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
- 3.1.42 泛酸（D-泛酸钙）应符合GB 1903.32的规定。
- 3.1.43 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 3.1.44 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.45 阿斯巴甜应符合GB 1886.47的规定。
- 3.1.46 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.47 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.48 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 3.1.49 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 3.1.50 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 3.1.51 柠檬酸钾应符合GB 1886.74的规定。
- 3.1.52 氯化钾应符合GB 25585的规定。
- 3.1.53 硫酸镁应符合GB 29207的规定。
- 3.1.54 葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 3.1.55 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。
- 3.1.56 果胶应符合GB 25533的规定。
- 3.1.57 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 3.1.58 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 3.1.59 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 3.1.60 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27和GB 10617的规定。
- 3.1.61 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 3.1.62 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 3.1.63 阿拉伯胶应符合GB 29949的规定。
- 3.1.64 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 3.1.65 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 3.1.66 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 3.1.67 速溶支链氨基酸粉（L-亮氨酸、L-异亮氨酸、L-缬氨酸）应符合Q/DYN 0007S的规定，（见附录B）。
- 3.1.68 二氧化碳应符合GB 1886.228的规定。
- 3.1.69 食品用香精（含瓜拉纳提取物、含巴拉圭茶提取物、含d-核糖、杂果香精、柑橘香精、柠檬香精、芒果香精、番石榴香精、百香果香精、橙香精、柚子香精、苹果香精、猕猴桃香精、复合莓香精、草莓香精、热带水果香精、蜂蜜香精、荔枝香精、咖啡香精、奶香精、红牛香精）应符合GB 30616的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
性 状	液 体	取一瓶样品倒于洁净的烧

色 泽	具有本品应具有色泽	杯中,在自然光下用肉眼观察其性状、色泽,嗅其气味,用温开水漱口后品其滋味,并检查有无杂质。
气、滋味	具有本品应具有香气,无异味,酸甜适口	
杂 质	无肉眼可见外来杂质,允许有少量原料物质的沉淀	

3.3 技术指标

3.3.1 各类产品中营养成分的种类和每日使用量

各类产品中营养成分的种类和每日使用量应符合表2的规定。

表 2 各类产品中营养成分的种类和每日使用量

成分	每份中含量（以每日计）			检验方法
	速度力量类	耐力类	运动后恢复类	
^a 咖啡因/mg	—	20~100	—	GB 5009.139
肌酸/g	1~3	—	—	GB 24154附录B
肽类/g	—	—	1~6	GB/T 22492
^a L-亮氨酸/g	—	—	1.5~3	Q/DYN 0007S 附录 A
^a L-异亮氨酸/g	—	—	0.75~1.5	Q/DYN 0007S 附录 A
^a L-缬氨酸/g	—	—	0.75~1.5	Q/DYN 0007S 附录 A
^a 左旋肉碱/g	—	1~2	—	GB 29989
维生素B ₁ /mg	—	0.2~4	—	GB 5009.84
维生素B ₂ /mg	—	0.2~2	—	GB 5009.85
^a 维生素 B ₆ /mg	0.2~2	0.2~2	0.2~2	GB 5009.154
^a 维生素 B ₁₂ /μg	0.4~4	0.4~4	0.4~4	GB 5413.14
^a 维生素 C/mg	15~100	15~100	15~100	GB 5413.18
^a 烟酸/mg	2.1~20	2.1~20	2.1~20	GB 5009.89
^a 泛酸/mg	0.8~7	0.8~7	0.8~7	GB 5009.210
^a 牛磺酸/g	0~0.6	0~0.6	0~0.6	GB 5009.169
注:三种产品分别设330mL、600mL两种规格,每日推荐使用量:每日一罐/瓶。				
^a 仅适用于添加该营养成分的产品检验。				

3.3.2 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	GB/T 12143

总酸（以一分子水柠檬酸计），%	≥	0.05	GB 12456
pH值		2.5~4.5	GB 5009.237
^a 二氧化碳气压，MPa	≥	0.05	GB/T 10792
^d 乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
^d 三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255
^d 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
^d 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
^d 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
^d 柠檬黄，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
^d 诱惑红，g/kg	≤	0.1	GB 5009.141 或SN/T 1743
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.04	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
^b 展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
^c 锡（以Sn计），mg/kg	≤	150	GB 5009.16
^c 锌、铜、铁总和，mg/L	≤	20	GB 5009.13、 GB 5009.14、 GB 5009.90
备注：a适用于含气产品。 b仅适用于添加浓缩苹果汁的产品。 c适用于易拉罐包装的产品。 d仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。 *铅指标严于食品安全国家标准GB 24154的规定。			

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				
	n	c	m	M	检验方法
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	2	10	100	GB 4789.10 平板计数法

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 12695的规定。

3.7 其它要求

3.7.1 产品中食品添加剂的使用参照GB 2760中相同或者相近食品类别（特殊用途饮料）执行。

3.7.2 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.7.3 污染物限量应符合GB 2762的规定。

3.7.4 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3.7.5 营养强化剂的来源应符合 GB 14880附录C的规定，其使用应符合GB 24154的规定。

3.7.6 产品标签应符合GB 13432的规定。

3.7.7 标签中应在产品主要展示面标识“运动营养食品”及产品所属分类，并注明食品添加剂使用参照相同或相近的类别名称。

3.7.8 对于添加了肌酸的产品应在标签中标识“孕妇、哺乳期妇女、儿童及婴幼儿不适宜食用”。

3.7.9 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

4 检验

4.1 出厂检验项目：

4.1.1 速度力量类：感官要求、净含量及允许短缺量、技术指标(包括理化指标)、微生物限量。

4.1.2 耐力类：感官要求、净含量及允许短缺量、技术指标(包括理化指标)、微生物限量。

4.1.3 运动后恢复类：感官要求、净含量及允许短缺量、技术指标(包括理化指标)、微生物限量。

4.2 型式检验按国家相关规定执行。

附录 A:

Q/RYS

四川绵竹市瑞洋生物技术有限公司企业标准

Q/RYS0001S-2017

复合氨基酸粉

四川省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号: 51 000826 S-2017
备案日期: 2017 年 07 月 07 日

四川
备

2017-05-25 发布

2017-06-25 实施

四川绵竹市瑞洋生物技术有限公司 发布

复合氨基酸粉

1 范围

本标准规定了复合氨基酸粉的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以脱脂蚕蛹、脱脂大豆粕为原料，经稀盐酸水解、碳酸钙中和、过滤、活性炭脱色、离子交换树脂提纯、浓缩、喷雾干燥、包装而成的复合氨基酸粉。

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，仅所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 1886.9 食品安全国家标准 食品添加剂 盐酸
- 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- 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/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.124 食品中氨基酸的测定
- GB/T 5009.191 食品中氯丙醇含量的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB/T 7701.2 煤质颗粒活性炭 净化水用煤质颗粒活性炭
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 9738 化学试剂 水不溶物测定通用方法
- GB/T 13382 食用大豆粕
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）
- SB/T 10371 鸡精调味品
- 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令 第75号【2005】《定量包装商品计量监督管理办法》
- 中华人民共和国农业部公告【2002】第235号《动物性食品兽药最高残留限量》

Q/RYS0001S-2017

国家质量监督检验检疫总局令 第123号【2009】《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 脱脂蚕蛹应无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.2 脱脂大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 3.1.3 盐酸应符合 GB 1886.9 的规定。
- 3.1.4 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 3.1.5 活性炭应符合 GB 29215 的规定。
- 3.1.6 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 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	淡黄色	取适量样品置于白瓷盘中，在充足自然光线下，采用目测、鼻嗅、口尝的方法。
组织、形态/性状	粉末状	
滋、气味	具有该本固有的滋味及气味，无异味、异臭，无哈喇味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
	一级	二级	三级	
氨基酸/(g/100g)	≥ 80.0	75.0	70.0	GB/T 5009.124
总氮(以N计)/(g/100g)	≥ 12.5	11.5	11.0	SB/T 10371中5.2
氨基酸态氮/(g/100g)	≥ 9.5	9.0	8.5	GB/T 5009.39
水分/(g/100g)	≤ 6.0	7.0	7.0	GB 5009.3
灰分/(g/100g)	≤ 3.5	5.0	7.0	GB 5009.4
水不溶物/(g/100g)	≤ 0.5	1.0	1.0	GB/T 9738
pH值(1:10)	4.5~7.5			GB 5009.237
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5			GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5			GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇(以10%水溶液计)(mg/kg)	≤ 0.1			GB/T 5009.191

3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ²	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ⁵	GB 4789.3平板计数法
霉菌计数/(CFU/g)	≤	20			GB 4789.15

3.5 致病菌限量

应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量 (/25g)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10第二法

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告。

3.8 兽药残留限量

应符合农业部公告【2002】第235号《动物性食品兽药最高残留限量》和国家有关规定。

3.9 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.10 净含量及允许短缺量

按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》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.11 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、总氮、氨基酸态氮、水分、水不溶物、pH 值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- 产品定型时；
- 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 停产三个月以上恢复生产时；
- 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项为本标准 3.2（感官要求）、3.3（理化指标）、3.4（微生物限量）规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取 1kg（不少于 4 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取 2kg（不少于 8 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

Q/RYS0001S-2017

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时,可加倍抽样复验,复验合格则判为该批产品合格;如仍有不合格项目,则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复检。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局【2009】第123号《食品标识管理规定》的规定,包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定,封口严密,包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染;运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中,食品贮存时应留有一定间隙,隔墙离地,严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下,自生产之日起,保质期为24个月。



附录 B:

辽宁省大连市食品安全企业标准备案 2102 0193 S- 2017 号	Q/DYN
大连医诺生物股份有限公司企业标准	
Q/DYN 0007S—2017	
速溶支链氨基酸粉	
2017-04-28 发布	2017-07-03 实施
大连医诺生物股份有限公司 发布	

Q/DYN 0007S-2017

速溶支链氨基酸粉

1 范围

本标准规定了速溶支链氨基酸粉的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以氨基酸为原料以微囊化加工而成的速溶支链氨基酸粉。

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 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）

GB 1886.77 食品安全国家标准 食品添加剂 罗汉果甜苷

GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷

GB/T 14187 包装容器 纸桶

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 28307 食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液

GB 28401 食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病微生物限量

GB 29922 食品安全国家标准 特殊医学用途配方食品通则

GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则

GB 29944 食品安全国家标准 食品添加剂 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）

Q/DYN 0007S-2017

SN/T 0270 出口商品运输包装纸板桶检验

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令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号《食品标识管理规定》

国家食品药品监督管理总局令（2015）第 12 号《食品召回管理规定》

3 要求

3.1 分类与命名

根据主原料种类不同可分为：速溶支链氨基酸粉、速溶亮氨酸粉、速溶异亮氨酸粉、速溶缬氨酸粉。

3.1.1 速溶支链氨基酸粉：是以 L-亮氨酸、L-异亮氨酸、L-缬氨酸等为原料，添加或不添加磷脂、阿斯巴甜、甜菊糖苷、纽甜、安赛蜜、罗汉果甜苷、麦芽糖醇、木糖醇、香料等，经溶解调配、脱水干燥、混料筛分等以微囊化工艺加工而成。

3.1.2 速溶亮氨酸粉：是以 L-亮氨酸为原料，添加或不添加磷脂、阿斯巴甜、甜菊糖苷、纽甜、安赛蜜、罗汉果甜苷、麦芽糖醇、木糖醇、香料等，经溶解调配、脱水干燥、混料筛分等以微囊化工艺加工而成。

3.1.3 速溶异亮氨酸粉：是以 L-异亮氨酸为原料，添加或不添加磷脂、阿斯巴甜、甜菊糖苷、纽甜、安赛蜜、罗汉果甜苷、麦芽糖醇、木糖醇、香料等，经溶解调配、脱水干燥、混料筛分等以微囊化工艺加工而成。

3.1.4 速溶缬氨酸粉：是以 L-缬氨酸为原料，添加或不添加磷脂、阿斯巴甜、甜菊糖苷、纽甜、安赛蜜、罗汉果甜苷、麦芽糖醇、木糖醇、香料等，经溶解调配、脱水干燥、混料筛分等以微囊化工艺加工而成。

3.2 原辅料要求

3.2.1 L-亮氨酸、L-异亮氨酸、L-缬氨酸：应符合GB 29922中附录B的规定。

3.2.2 磷脂：应符合GB 28401的规定。

3.2.3 香料：应符合GB 29938的规定。

3.2.4 阿斯巴甜：应符合GB 1886.47的规定。

3.2.5 甜菊糖苷：应符合GB 8270的规定。

3.2.6 纽甜：应符合GB 29944的规定。

3.2.7 安赛蜜：应符合GB 25540的规定。

3.2.8 罗汉果甜苷：应符合GB 1886.77的规定。

3.2.9 麦芽糖醇：应符合GB 28307的规定。

3.2.10 木糖醇：应符合GB 1886.234的规定。

3.3 感官要求

Q/DYN 0007S-2017

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检测方法
组织状态	固体粉末	取适量样品，在自然光下观察色泽和状态，嗅其味，品其滋味。
色 泽	具有该产品固有的色泽	
滋、气味	具有该产品固有气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		速溶支链氨基	速溶亮氨	速溶异亮氨	速溶缬氨	检测方法
		酸粉	酸粉	酸粉	酸粉	
		指标				
L-亮氨酸含量/(%)	%	10.0	10.0	-	-	附录 A
L-异亮氨酸含量/(%)	%	5.0	-	10.0	-	
L-缬氨酸含量/(%)	%	5.0	-	-	10.0	
水分/(%)	≤	2.0				GB 5009.3
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.8				GB 5009.12

3.5 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以25g表示）				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数(CFU/g)	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数
霉菌(CFU/g)	≤50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

Q/DYN 0007S-2017

3.6 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.8.1 净含量偏差检验方法按 JJF 1070 执行。

4 检验规则

4.1 组批与抽样

4.1.1 组批

同一批原料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一批。

4.1.2 抽样

从每批产品中随机抽样 500g 作为检验样品,分成两份,一份检验,一份留样备检。

4.2 出厂检验

产品出厂前,企业的检验部门按规定提前进行检验,检验合格后方可出厂,出厂检验项目为感官要求、L-亮氨酸含量、L-异亮氨酸含量、L-缬氨酸含量、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.3 型式检验

4.3.1 型式检验为要求中的全部项目。

4.3.2 有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 产品定型投产时;
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时;
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时;
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时;
- e) 供需双方对产品质量有争议,请第三方进行仲裁时;
- f) 国家质量监督管理部门提出要求时。

4.3.3 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时,判定为合格品,若有不合格项时,可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检,以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标签、标志、包装、运输、贮存、召回

Q/DYN 0007S-2017

5.1 标签、标志

标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 要求。

5.2 包装

产品包装材料采用的 PE 袋应符合 GB 4806.7 的规定。外包装采用方形纸桶，应符合 GB/T 14187 的规定。

5.3 运输

在运输过程中不得受阳光曝晒或雨淋、不得与有毒害物品混运。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、阴凉处，避免光、热、氧。不得与有毒、有害、有异味的物质同存放。底层产品应垫高，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。打开包装后，建议尽快使用。

5.5 保质期

在上述贮存条件下，自生产之日起，常温下产品保质期为 36 个月。

5.6 召回

产品在市场销售中，产品出现质量问题时，应按《食品召回管理规定》执行。

Q/DYN 0007S-2017

附录 A
(规范性附录)
氨基酸含量测定

A.1 方法提要

高氯酸滴定液滴定样品中总氨基氮含量,采用液相色谱检测各氨基酸比例,然后计算样品中各氨基酸含量。

A.2 试剂和溶液

无水甲酸:分析纯;

冰醋酸:分析纯;

0.1mol/L 高氯酸滴定液;

醋酸钠:分析纯;

乙腈:色谱纯;

纯化水;

α -萘酚苯甲醇溶液:取 0.2g α -萘酚苯甲醇,加 100mL 冰醋酸溶解;

1mol/L 三乙胺乙腈溶液:取三乙胺 695 μ L,加乙腈 4.3mL,混匀;

1mol/L 异硫氰酸苯酯乙腈溶液:取 60 μ L 异硫氰酸苯酯加乙腈 4.94mL,混匀;

A.3 仪器及色谱条件**A.3.1 仪器**

高效液相色谱仪:具有紫外检测器;

色谱柱: C18, 4.6 $\times$ 250mm $\times$ 5 μ m;

微量进样器;

A.3.2 参考色谱条件

检测波长: 254nm;

流速: 1.0mL/min;

温度: 室温;

进样量: 3 μ L;

流动相 A: 乙腈: 水=80: 20;

流动相 B: 醋酸钠水溶液 (50mmol/L);

梯度洗脱条件: 流动相 A: 24% & 流动相 B: 76%; 保持 30min; 流动相 A: 100%保持 30min。

上述色谱条件是典型的,可根据不同仪器特点,对给定的参数作适当调整,以获得最佳效果。

A.4 检测步骤**A.4.1 方法一****A.4.1.1 适用范围**

速溶亮氨酸粉、速溶异亮氨酸粉、速溶缬氨酸粉。

A.4.1.2 前处理过程

取样品约 0.1g (精确至 0.0001g) 于 250mL 锥形瓶中,加无水甲酸 1mL 溶解后,加冰醋酸 30mL,

Q/DYN 0007S-2017

加入 0.1mL 的 α -萘酚苯甲醇溶液作为指示剂，用高氯酸滴定液滴定至溶液颜色从棕黄色变为绿色。(同时做空白试验)。

A. 4.1.3 含量计算

氨基酸含量 X_i (%) 按下式计算

$$X_i = \frac{(V_1 - V_0) \times C \times M_i}{1000 \times m} \times 100$$

式中：

V_1 — 样品消耗高氯酸滴定液的量，mL；

V_0 — 空白消耗高氯酸滴定液的量，mL；

C — 高氯酸滴定液浓度，mol/L；

M_i — 氨基酸分子量（亮氨酸：131.17，异亮氨酸：131.17，缬氨酸：117.15）；

m — 样品称样量，g；

A. 4.1.4 允许差

两次独立测定结果的绝对差值不得大于算数平均值的 1%。

A. 4.2 方法二

A. 4.2.1 适用范围

速溶支链氨基酸粉。

A. 4.2.2 前处理过程

A. 4.2.2.1 样品中氨基氮含量测定

取样品约 0.1g（精确至 0.0001g）于 250mL 锥形瓶中，加无水甲酸 1mL 溶解后，加冰醋酸 30mL，加入 0.1mL 的 α -萘酚苯甲醇溶液作为指示剂，用高氯酸滴定液滴定至溶液颜色从棕黄色变为绿色。(同时做空白试验)。每 1mL 高氯酸滴定液相当于 1.4mg N。

A. 4.2.2.2 样品中各氨基酸组分比例测定

称取 0.12g（精确至 0.0001g）样品，加纯化水 200mL 溶解于 500mL 三角瓶中，备用。准确移取上述溶液 300 μ L，置于 1.5mL 离心管中，加入三乙胺乙腈溶液 150 μ L，异硫氰酸苯酯乙腈溶液 150 μ L，混匀，室温放置 1 小时，然后加入正己烷 600 μ L，振摇后放置 10 分钟，取下层溶液，用 0.45 μ m 滤膜过滤。待液相色谱稳定后，取上述溶液进行液相色谱分析。删除其它杂质峰，仅保留氨基酸液相峰。（见“6”部分图谱）

A. 4.2.3 含量计算

A. 4.2.3.1 氨基酸产品中氨基氮的含量 N (%) 按下式计算

$$N = \frac{(V_1 - V_0) \times C \times 1.4}{100 \times M}$$

式中：

V_1 ：样品消耗高氯酸滴定液的量，mL；

Q/DYN 0007S-2017

 V_0 : 空白消耗高氯酸滴定液的量, mL;

C: 高氯酸滴定液浓度, mol/L;

M: 称样量, g。

A.4.2.3.2 样品中各氨基酸组分比例测定

1) 各氨基酸组分比例 P (%) :

$$P_i = \frac{A_i}{\sum A_i} \times 100$$

其中:

 A_i : 组分氨基酸 i 的峰面积; $\sum A_i$: 所有氨基酸组分峰面积之和;2) 各组分氨基酸含氮量的百分比 D_i (%):

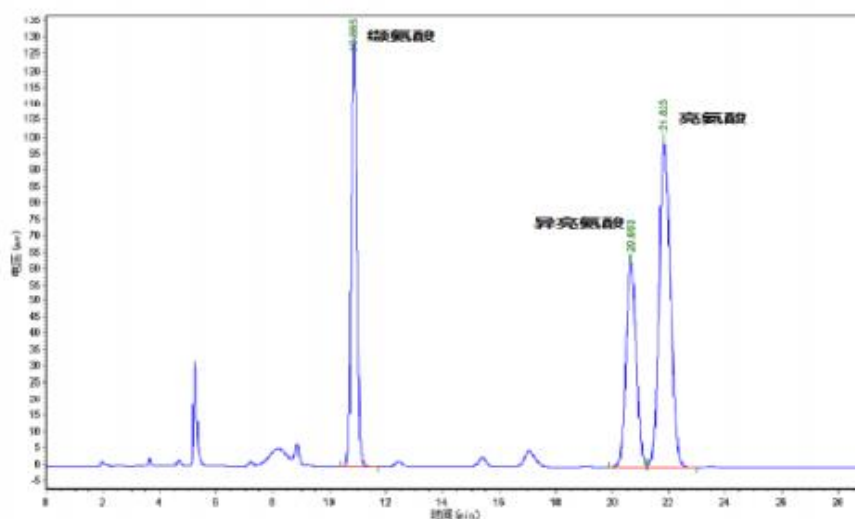
$$D_i = \frac{P/M_i}{\sum P_i/M_i} \times 100\%$$

其中:

 M_i : 各组分氨基酸的分子量 (亮氨酸: 131.17, 异亮氨酸: 131.17, 缬氨酸: 117.15);A.4.2.3.3 氨基酸含量 X_i (%) 计算

$$X_i = \frac{N \times D_i \times M_i}{14} \times 100\%$$

A.4.2.4 图谱



A.4.2.5 允许差

两次独立测定结果的绝对差值不得大于算数平均值的 2%。

附录 C:

备案号: 330501005-2018

Q/SKY

浙江天草生物科技股份有限公司企业标准

Q/SKY0011S-2018

人参（人工种植）固体饮料粉

2018-4-26 发布 2018-5-25 实施

浙江天草生物科技股份有限公司 发布

Q/SKY0011S-2018

人参（人工种植）固体饮料粉

1 范围

本标准规定了人参（人工种植）固体饮料粉的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以五年及五年以下的人工种植的人参根及根茎为原料，水为提取剂，食用葡萄糖或麦芽糊精为辅料，通过工业提取、过滤、浓缩、干燥、混合、包装而获得的人参（人工种植）固体饮料粉。

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，仅所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 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药残留最大限量
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 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB/T 5009.11	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 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 12695	饮料企业良好生产规范	
GB/T 14187	包装容器 纸桶	
GB/T 20880	食用葡萄糖	
GB/T 20884	麦芽糊精	
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
《中华人民共和国药典》（2015版）第一部		
卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012年第17号）		
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令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》		
国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2007）《食品标识管理规定》		
国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》		

Q/SKY00115-2018

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 人参（人工种植）固体饮料粉

以五年及五年以下的人工种植的人参根及根茎为原料，经过物理加工，根据工艺要求添加辅料（食用葡萄糖或麦芽糊精）的，水分不高于 7g/100g 的固体饮料。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 人参（人工种植）应符合卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 第 17 号）的规定。

4.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

4.1.3 水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	淡黄色至黄褐色
组织形态	固体粉末
质、气味	具有本品特有的滋味、微香味

4.3 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。理化指标

项 目	指 标
水分%	≤ 7.0
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8
人参总皂苷，%	≥ 1
其它污染物限量	应符合GB 2762的规定
真菌毒素限量	应符合GB 2761的规定
农药残留最大限量	应符合GB 2763的规定

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 4 的规定。

表 2 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g	≤ $n=5, c=2, m=10^3, M=5 \times 10^7$
大肠菌群, CFU/g	≤ $n=5, c=2, m=10, M=10^7$
霉菌, CFU/g	≤ 50
致病菌	符合GB 29921的规定

4.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

Q/SKY0011S-2018

执行。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

6.1.1 色泽

按视觉检验。

6.1.2 组织形态

按视觉检验。

6.1.3 滋、气味

按嗅觉、味觉检验。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.1 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.2.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.3 人参总皂苷

按《中华人民共和国药典》（2015 版）第一部规定的方法测定

6.2.4 其他污染物

按 GB 2762 规定的方法检验。

6.2.5 真菌毒素

按 GB 2761 规定的方法检验。

6.2.6 农药残留

按 GB 2763 规定的方法检验。

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

6.3.3 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.3.4 致病菌

按 GB 29921 规定的方法检验

6.4 净含量

按 JJF1070 中规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 出厂检验

Q/SKY0011S-2018

7.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.2 型式检验

7.2.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

a) 新产品试制鉴定；

b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；

c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；

d) 国家质量监督机构提出要求时。

7.2.2 型式检验项目包括要求中的全部项目。

7.3 组批

以同一批投料、同一生产线生产、包装完好的产品为一“货批”，批号于制成品（生产）日期相同。

7.4 抽样方法和抽样数量

7.4.1 感官、理化指标、微生物指标、净含量的样品应该是从每批中随机抽取足够用于各项检测和留样的单位产品，并贴好写明生产日期和保质期或生产批号和限期使用日期、抽样日期、取样日期的标签。

7.4.2 型式检验时，可以从任一产品批中随机抽取 2~4 单位产品，按产品标准规定的方法检验。

7.5 判定规则

7.5.1 感官、理化指标、净含量的检验结果按产品标准判定合格与否。如果检验结果中有项目出现不合格，应允许生产部门和质量部门共同按 7.4 的规定再次抽样，并对该指示进行复测，若复测结果仍不合格，则判该产品不合格。

7.5.2 微生物指标的检验结果按产品标准判定合格与否。如果检验结果中有项目出现不合格，则判定产品不合格，不允许复测。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局第 102 号令和国家质量监督检验检疫总局第 123 号令《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。标签、说明书中应当标注不适宜人群和食用限量，应符合卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年第 17 号）的规定。

8.2 包装

产品包装规格可以根据市场需求或用户约定，所有包装材料应符合食品卫生要求，产品的外包装应符合 GB/T 14187《包装容器 纸桶》的规定。

8.3 运输

产品外包装及运输工具应保持清洁，装运过程防日晒、防雨淋、防重压。

8.4 贮存

本产品应贮存于阴凉、通风、干燥场所，不得与有毒有害物质混装、混运、混放。

8.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。



浙江省食品安全企业标准备案表

企业名称	浙江天翠生物科技股份有限公司				
注册地址	安吉经济开发区塘浦工业园区1幢				
食品标准名称	人参(人工种植)固体饮料粉	标准编号	Q/HZY0011S-2018		
标准发布时间	2018-04-26	标准实施时间	2018-05-25		
适用的食品类型	固体饮料				
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、浙江省食品安全地方标准的具体项目、指标值及相关规定	项目及指标值	项目		指标值
			铅		$\leq 0.80 \text{ g/kg}$
	依据的食品安全标准名称及项目、指标值	食品安全标准名称	项目	指标值	
		GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	铅	$\leq 1.0 \text{ g/kg}$	
	其他说明				
其他食品安全指标内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、浙江省食品安全地方标准及相关规定。 ☒ 符合 ☐ 不符合				
本企业对所报的企业标准及其资料的真实性、合法性负责。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。					
备案号: 330501005-2018 2018年06月04日					

注: 上述备案的食品内容与安全国家标准或者浙江省食品安全地方标准冲突的, 该备案自动废止, 备案更新后, 原备案自行废止。

附录 D:

备案号:420082S-2019

Q/WTTH

武汉天天好生物制品有限公司企业标准

Q/WTTH 0040S-2018

代替Q/WTTH 0040S-2016

海参肽粉

2018-11-21 发布

2018-12-30 实施

武汉天天好生物制品有限公司 发布

1

Q/WTTH 0040S-2018

海参肽粉

1 范围

本标准规定了海参肽粉产品的分类技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以干海参为原料，经清洗、加水浸泡、绞碎、蛋白酶酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制得的海参肽粉。

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，仅所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 191-2008	包装储运图示标志
GB 1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素的限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物的限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药残留限量
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
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 食品中铅的测定方法
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.124	食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543-2008	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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22492-2008	大豆肽粉附录 A、附录 B
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病微生物限量
GB 31602	食品安全国家标准 干海参
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）

Q/WTTH 0040S-2018

《食品标识管理规定》国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）
农业部2002年235号公告

3 产品分类

产品按不同级别分为Ⅰ级、Ⅱ级。

4 技术要求

4.1 基本要求

- 4.1.1 不得添加任何非食用的原料。
4.1.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
4.1.3 所使用的食品原料中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。
4.1.4 所使用的食品原料中污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
4.1.5 所使用的食品原料中农药残留应符合 GB 2763 的规定。
4.1.6 所使用的食品原料中兽药残留量应符合农业部 2002 年 235 号公告要求。
4.1.7 不得采用可能影响食品安全的不合理的加工工艺。

4.2 原辅料要求

- 4.2.1 干海参：应符合 GB 31602 的规定。
4.2.2 蛋白酶：应符合 GB 1886.174 的规定。
4.2.3 生产过程用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	浅黄色
酒、气味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味，异嗅
状态	粉末状或颗粒状，色泽均匀，无结块、无吸潮，无正常视力可见外来异物

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	
	Ⅰ级	Ⅱ级
水分 (g/100g) $\leq$	7.0	
蛋白质 (g/100g) 以干基计 $\geq$	80.0	80.0
肽含量 (g/100g) 以干基计 $\geq$	70.0	50.0
相对分子质量小于 2000 的蛋白质水解物所占比例 (%) $\geq$	80	30
灰分 (g/100g) 以干基计 $\leq$	7.0	7.0
缬氨酸 (g/100g) $\geq$	5.0	5.0
精氨酸 (g/100g) $\geq$	6.0	6.0
铅 (以 Pb 计) (mg/kg) $\leq$	1.0	

Q/WTTH 0040S-2018

铜 (以 Cu 计) / (mg/kg)	≤	1.5
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤	1.5

4.5 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 以/25g 表示)			
	n	c	m	M
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ³
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g

4.6 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号 (2005)《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4.7 生产过程中卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

取 2g 试样置于洁净的烧杯中, 用 200ml 温开水配制成 1% 溶液, 在自然光下观察色泽和有无沉淀。闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 水分: 按 GB 5009.3 规定检验。

5.2.2 蛋白质: 按 GB 5009.5 规定检验。

5.2.3 肽含量: 按 GB/T 22492 附录 B 规定检验。

5.2.4 分子量分布: 按 GB/T 22492 附录 A 规定检验。

5.2.5 灰分: 按 GB 5009.4 规定检验。

5.2.6 铜: 按 GB 5009.15 规定检验。

5.2.7 铅: 按 GB 5009.12 规定检验。

5.2.8 铬: 按 GB 5009.15 规定检验。

5.2.9 缬氨酸、精氨酸: 按 GB 5009.124 规定检验。

5.3 微生物检验

5.3.1 菌落总数: 按 GB 4789.2 规定检验。

5.3.2 大肠菌群: 按 GB 4789.3 规定检验。

5.3.3 致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌): 分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定检验。

5.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

6 检验规则

6.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

Q/WTTH 0040S-2018

6.2 出厂检验

6.2.1 产品出厂前应由本公司质检部门按本标准进行检验，检验合格后并附合格证方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目包括：感官、标签、净含量、水分、蛋白质、肽含量、菌落总数、大肠菌群。

6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- c) 停产3个月以上恢复生产时；
- d) 国家食品安全监督机构提出要求时。

6.3.2 型式检验包括技术要求中的全部项目。

6.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

6.5 抽样方法和抽样数量

6.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于6个销售单元包装的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

6.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于最小10个销售单元包装的成品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

6.6 判定规则

6.6.1 所检项目全部合格判为合格。若出现不超过二项不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

6.6.2 型式检验项目全部符合标准要求，判为合格品。型式检验项目不超过一项不符合本标准，可以加倍抽样复验。复验后有一项不符合标准，判为不合格品，微生物项目不得复验。

6.6.3 需方有权按本标准要求对产品进行检验，在保持期内，供需双方对产品质量有异议而又协商解决不了时，可共同协商选定质量检验机构进行仲裁。

7 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标志、标签

7.1.1 本产品销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《食品标识管理规定》的规定。

7.1.2 本产品运输包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品内包装采用聚乙烯袋，应符合GB 4806.7的规定。

7.2.2 运输包装采用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

7.2.3 包装规格：100g/袋、300g/袋、500g/袋、1kg/袋、5kg/袋、10kg/袋；根据市场需求可增加其它规格。

7.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

Q/MTTH 0040S-2018

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，离墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为24个月。



湖北省食品安全企业标准备案(420082S-2019)

附录 E:

备案号:421376S-2020

Q/WTTH

武汉天天好生物制品有限公司企业标准

Q/WTTH 0068S-2020

代替Q/WTTH 0068S-2017

牡蛎肽粉

2020-09-31 发布

2020-10-26 实施

武汉天天好生物制品有限公司 发布

Q/WTTH 0058-2020

牡蛎肽粉

1 范围

本标准规定了牡蛎肽粉的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以牡蛎干为原料，经清洗、绞碎、加水调浆、添加蛋白酶酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装工艺制成的牡蛎肽粉。

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，仅所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 191-2008	包装储运图示标志
GB 1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素的限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物的限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药残留限量
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.11	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 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543-2008	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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 26940-2011	牡蛎干
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病性微生物限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）
《食品标识管理规定》国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）

3 技术要求

Q/WTTH 0068-2020

3.1 基本要求

- 3.1.1 不得添加任何非食用的原料。
 3.1.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。
 3.1.3 所使用的食品原料中真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。
 3.1.4 所使用的食品原料中污染物限量应符合GB 2762的规定。
 3.1.5 所使用的食品原料中农药残留应符合GB 2763的规定。
 3.1.6 不得采用可能影响食品安全的不合理的加工工艺。

3.2 原辅料要求

- 3.2.1 牡蛎干：应符合GB/T 26940的规定。
 3.2.2 食品添加剂蛋白酶：应符合GB 1886.174的规定。
 3.2.3 生产过程用水：应符合GB 5749的规定。

3.3 感官要求

应符合表1的规定。

感官要求

项 目	要 求
色泽	黄色至咖啡色粉末。
性状	疏松粉末状，色泽均匀，无结块，无吸潮。
滋味、气味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异味。
杂质	无正常视力可见外来异物。

3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 7.0
灰分/(g/100g)	≤ 8.0
蛋白质/(g/100g) 以干基计(N×6.25)	≥ 70.0
低聚肽/(g/100g) 以干基计(N×6.25)	≥ 60.0
相对分子质量小于20000的蛋白质水解物所占比例，(%)	≥ 80.0
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0
甲基汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.5
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 1.5

注：污染物指标以原料加水率折算所得。

当总砷水平不超过无机砷限量时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。

当总汞水平不超过甲基汞限量时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞。

3.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标			
	采样方案及限量(若非指定，均以25g表示)			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ³
霉菌/(CFU/g)	≤ 25			
酵母/(CFU/g)	≤ 25			

Q/WTTH 0068-2020

沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000 CFU/g

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；a为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病指标的最高安全限量值。
采样分析处理按GB 4789.1执行。

- 3.6 净含量及允许短缺量
应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号的规定。
- 3.7 生产加工过程的卫生要求
应符合GB 14881的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

取样品放入洁净的白色瓷盘中，用肉眼观察其色泽、组织形态，品尝其滋味。

4.2 理化检验

- 4.2.1 水分：按GB 5009.3规定方法检验。
- 4.2.2 灰分：按GB 5009.4规定方法检验。
- 4.2.3 蛋白质：按GB 5009.5规定方法检验。
- 4.2.4 肽含量：按附录B规定方法检验。
- 4.2.5 无机种：按GB 5009.11规定的方法检验。
- 4.2.6 铅：按GB 5009.12规定的方法检验。
- 4.2.7 相对分子质量分布：按附录A规定方法检验。
- 4.2.8 铬：按GB 5009.123规定的方法检验。
- 4.2.9 甲基汞：按GB 5009.17规定的方法检验。
- 4.3 微生物检验
- 4.3.1 菌落总数：按GB 4789.2规定的方法测定。
- 4.3.2 大肠菌群：按GB 4789.3规定的方法测定。
- 4.3.3 沙门氏菌：按GB 4789.4规定的方法测定。
- 4.3.4 金黄色葡萄球菌：按GB 4789.10平板计数法测定。
- 4.3.5 霉菌和酵母：按GB 4789.15规定的方法测定。
- 4.4 净含量：按JJF1070规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

- 5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。
- 5.2.2 出厂检验项目包括：感官、净含量、水分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、标签。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 当原料来源、设备发生改变时；
- b) 停产3个月以上，再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出要求时。

5.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5.4 组批

QJ/WTTH 0068-2020

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于6个最小销售包装的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于10个最小销售包装的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志、标签

7.1.1 本产品销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质检总局123号(2009)《食品标识管理规定》的规定。

7.1.2 本产品的运输包装上应注明产品名称、规格、数量、生产单位名称及地址及符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品内包装采用聚乙烯袋，应符合GB 4806.7的规定。

7.2.2 运输包装采用瓦楞纸箱包装，瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

7.2.3 包装规格：100g/袋、300g/袋、500g/袋、1kg/袋、5kg/袋，按市场需求增加其它包装规格。

7.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中；食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为24个月。



编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经离子交换、过滤工艺）为原料，加入果葡糖浆、白砂糖、食用葡萄糖、结晶果糖、蜂蜜、麦芽糖醇、赤藓糖醇、浓缩苹果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩枸杞汁、椰子水、浓缩橙清汁、浓缩荔枝汁中的一种或几种，添加肌酸、维生素B₁（盐酸硫胺）、维生素B₂（核黄素）、肽类（大豆肽、牛骨胶原蛋白肽、海参肽、牡蛎肽、玉米低聚肽、小麦低聚肽、海洋鱼低聚肽中的一种或几种）中的一种或几种，辅以速溶绿茶粉、速溶咖啡粉、人参（人工种植五年及以下）固体饮料粉、玛咖粉、蚕蛹复合氨基酸粉、乳清蛋白粉、水解胶原蛋白、大豆蛋白粉、乳糖、聚葡萄糖、低聚果糖、咖啡因、左旋肉碱、牛磺酸、茶叶茶氨酸、烟酸、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、维生素C（L-抗坏血酸）、泛酸（D-泛酸钙）、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、阿斯巴甜、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、柠檬酸钠、食用盐、柠檬酸钾、氯化钾、硫酸镁、葡萄糖酸- δ -内酯、乙二胺四乙酸二钠、果胶、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、瓜尔胶、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、碳酸氢钠、阿拉伯胶、六偏磷酸钠、柠檬黄、诱惑红、速溶支链氨基酸粉（L-亮氨酸、L-异亮氨酸、L-缬氨酸）、二氧化碳、食品用香精（含瓜拉纳提取物、含巴拉圭茶提取物、含d-核糖、杂果香精、柑橘香精、柠檬香精、芒果香精、番石榴香精、百香果香精、橙香精、柚子香精、苹果香精、猕猴桃香精、复合莓香精、草莓香精、热带水果香精、蜂蜜香精、荔枝香精、咖啡香精、奶香精、红牛香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、超高温瞬时杀菌或混合充气、灌装、封口加工而成的含气或不含气运动营养饮料。

本标准为公司生产用于运动人群特殊需要的特殊膳食食品，我公司根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》和GB 24154《食品安全国家标准 运动营养食品通则》，制定了该标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中营养素指标结合本产品的每日推荐使用量（三种产品分别设330mL, 600 mL两种规格，每日一罐/瓶），每日摄入量符合GB 24154的规定。

本标准中硫酸镁仅在水处理工艺中作为加工助剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 24154的规定。

河南中沃实业有限公司