



413619S-2023



瑞之恩生物科技（河南）有限公司企业标准

Q/RZE 0006S-2023

速度力量类运动营养食品（固 体饮料）

2023-11-20 发布

2023-11-20 实施

瑞之恩生物科技（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由瑞之恩生物科技（河南）有限公司提出。

本标准由瑞之恩生物科技（河南）有限公司起草。

本标准主要起草人：刘厚民、孔瑾、田晴晴、范世萍、朱新科、梁慧霞。

H N

Q B

速度力量类运动营养食品（固体饮料）

1 范围

本标准规定了速度力量类运动营养食品（固体饮料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以甜橙粉、乳清蛋白粉、麦芽糊精、葡萄糖中的一种或几种为原料，添加肌酸，添加果粉（草莓粉、蓝莓粉、水蜜桃粉、树莓粉、菠萝粉、柠檬粉、沙棘果粉、针叶樱桃粉、刺梨粉、杨梅粉、荔枝粉、西柚粉、诺丽果浆粉的一种或几种）、谷氨酰胺、牛磺酸、羟丙基甲基纤维素、磷脂、猴头菇粉、微晶纤维素、磷酸氢钙、分离乳清蛋白粉、低聚果糖、辛，癸酸甘油酯、黄原胶、硫酸镁、氯化钾、维生素 C（L-抗坏血酸）、葡萄糖酸锌、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）、烟酰胺、D-泛酸钙、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、叶酸、DL-苹果酸、三氯蔗糖、米糠脂肪醇、酪蛋白、焦磷酸铁、抗性糊精、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、遮盖剂香精、西柚香精、文旦乳化香精、褐色酸奶味香精、清凉剂香精、柳橙香精、百香果香精中的一种或几种）的几种，经原料处理、混合、造粒或不造粒、干燥或不干燥、成型或不成型、包装工序制成的适用于短跑、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速度力量类运动营养食品（固体饮料）（本产品应稀释 10 倍以上食用）。

产品根据原料和口味的不同分为不同的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 肌酸应符合 GB 24154 中附录 B 的规定。

2.1.2 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。

2.1.3 抗性糊精应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。

2.1.4 谷氨酰胺应符合 QB/T 5633.2 的规定。

2.1.5 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.6 甜橙粉、草莓粉、蓝莓粉、水蜜桃粉、树莓粉、菠萝粉、柠檬粉、沙棘果粉、针叶樱桃粉、刺梨粉、杨梅粉、荔枝粉、西柚粉、诺丽果浆粉应符合 NY/T 1884 的规定，同时针叶樱桃粉也应符合卫生部 2010 年第 9 号公告要求，诺丽果浆粉也应符合国家卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。

2.1.7 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。

2.1.10 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。

2.1.11 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

- 2.1.12 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.13 分离乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.14 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.15 辛，癸酸甘油酯应符合 GB 28302 的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.18 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.19 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.20 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.21 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.22 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.23 维生素 E 应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.24 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.25 D-泛酸钙应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.26 维生素 A 应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.27 维生素 B₁应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.28 维生素 B₂应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.29 维生素 B₆应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.30 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.31 叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.2.32 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.33 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.34 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 米糠脂肪烷醇应符合国家卫生计生委 2017 年第 7 号公告的规定。
- 2.1.36 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。
- 2.1.37 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.2 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	具有产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，按食用方法冲调后用温开水漱
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无异变、无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	口，品其滋味，观察其冲调性
----	-----------	---------------

2.3 技术指标

营养成分的种类和含量应符合表 2 的规定。

表 2 营养成分的种类和含量

成分	每份含量（以每日计）	检验方法
肌酸，g	1~3	GB 24154 附录 B
^a 谷氨酰胺，g	3.5~15.0	QB/T 5633.2 附录 A
^a 维生素 A，μg	120~375	GB 5009.82
^a 维生素 E，(mg α-TE)	2.1~20	GB 5009.82
^a 维生素 B ₁ ，mg	0.2~4	GB 5009.84
^a 维生素 B ₂ ，mg	0.2~2	GB 5009.85
^a 维生素 B ₆ ，mg	0.2~2	GB 5009.154
^a 维生素 B ₁₂ ，μg	0.4~4	GB 5009.285
^a 维生素 C，mg	15~100	GB 5413.18
^a 牛磺酸，g	0~0.6	GB 5009.169
^a 叶酸，μg	60~260	GB 5009.211
^a 烟酸，mg	2.1~20	GB 5009.89
^a 泛酸，mg	0.8~7	GB 5009.210
^a 钙，mg	150~800	GB 5009.92
^a 钾，mg	300~2000	GB 5009.91
^a 镁，mg	53~300	GB 5009.241
^a 铁，mg	2.3~14	GB 5009.90
^a 锌，mg	1.7~12	GB 5009.14
产品规格：10g/袋；推荐使用量：每日 1 袋； ^a 仅适用于添加该营养成分的产品检验。		

2.4 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
水分，g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 2.5	GB 5009.298

甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	2.0	SN/T 3854
乙酰磺胺酸钾 ^a (又名安赛蜜), g/kg	≤	3.0	GB 5009.140
黄曲霉毒素 M ₁ ^b , μg/kg	≤	0.5	GB 5009.24
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 24154 的规定。 a指标仅适用于添加该添加剂的产品, 并已按稀释倍数增加了使用量。 b仅适用于以乳清蛋白粉为主要原料的产品。			

2.5 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				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	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.10
注: a样品的采样及处理按GB4789.1执行。					

2.6 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。

2.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.8 其它要求

2.8.1 食品添加剂的使用参照 GB 2760 中相同或相近食品类别(固体饮料) 执行;

2.8.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定;

2.8.3 污染物限量应符合 GB 2762 的规定;

2.8.4 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定;

2.8.5 营养强化剂的来源应符合 GB 14880 附录 C 的规定, 营养强化剂及营养成分使用应符合 GB 24154 的规定;

2.8.6 产品标签应符合 GB 13432 的规定;

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

2.8.8 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”;

2.8.9 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、理化指标、技术指标、微生物限量。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以甜橙粉、乳清蛋白粉、麦芽糊精、葡萄糖中的一种或几种为原料，添加肌酸，添加果粉（草莓粉、蓝莓粉、水蜜桃粉、树莓粉、菠萝粉、柠檬粉、沙棘果粉、针叶樱桃粉、刺梨粉、杨梅粉、荔枝粉、西柚粉、诺丽果浆粉的一种或几种）、谷氨酰胺、牛磺酸、羟丙基甲基纤维素、磷脂、猴头菇粉、微晶纤维素、磷酸氢钙、分离乳清蛋白粉、低聚果糖、辛，癸酸甘油酯、黄原胶、硫酸镁、氯化钾、维生素 C（L-抗坏血酸）、葡萄糖酸锌、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）、烟酰胺、D-泛酸钙、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、叶酸、DL-苹果酸、三氯蔗糖、米糠脂肪醇、酪蛋白、焦磷酸铁、抗性糊精、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、遮盖剂香精、西柚香精、文旦乳化香精、褐色酸奶味香精、清凉剂香精、柳橙香精、百香果香精中的一种或几种）的几种，经原料处理、混合、造粒或不造粒、干燥或不干燥、成型或不成型、包装工序制成的适用于短跑、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速度力量类运动营养食品（固体饮料）（本产品应稀释 10 倍以上食用）。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》，要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 24154 的规定。

瑞之恩生物科技（河南）有限公司