

备案号：QB64/0317S-2023

Q/QZTS

杞滋堂（宁夏）健康产业有限公司企业标准

Q/QZTS 0005S-2023

左旋肉碱运动饮

(运动营养食品 控制能量类-促进能量消耗)

2023-07-04 发布

2023-07-04 实施

杞滋堂（宁夏）健康产业有限公司 发布

前 言

本标准是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准的卫生指标参考GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》。

本标准由杞滋堂（宁夏）健康产业有限公司提出。

本标准由杞滋堂（宁夏）健康产业有限公司负责起草。

本标准主要起草人：王方舟 张燕 陆冉 李会 乔芦 常娅蓉 罗佳

本标准有效期五年。

左旋肉碱运动饮

(控制能量类—促进能量消耗)

1 范围

本标准规定了左旋肉碱运动饮（控制能量类—促进能量消耗）的技术要求、试验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以水、左旋肉碱、表没食子儿茶素没食子酸酯、梨果仙人掌、玉米须、维生素 B₁、维生素 B₂、麦芽糊精、阿拉伯胶、柠檬酸、L-苹果酸、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、食用香精等为原料，经调配、灌装、杀菌、冷却、风干等工序加工而成的运动营养食品（控制能量类—促进能量消耗）。

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	包装储运图示标识
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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/T 4789.21	食品微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 29989	食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中左旋肉碱的测定
GB 5009.84	食品安全国家标准 食品中维生素 B ₁ 的测定
GB 5009.85	食品安全国家标准 食品中维生素 B ₂ 的测定
NY 82.7	果汁测定方法 PH值的测定
NY/T 2637	水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 营养强化剂使用标准

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

GB 24154 食品安全国家标准 运动营养食品通则

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 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 左旋肉碱、维生素 B₁、维生素 B₂应符合 GB 14880 的规定。

3.1.3 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的规定。

3.1.4 阿拉伯胶、柠檬酸、L-苹果酸、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、食用香精应符合 GB 2760 的规定。

3.1.5 表没食子儿茶素没食子酸酯：应符合卫生部关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告(卫生部第 17 号公告)的规定。

3.1.6 梨果仙人掌：应符合关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告(卫生部公告 2012 年第 19 号)的规定。

3.1.7 玉米须：应符合卫生部关于玉米须有关问题的批复(卫监督函〔2012〕306 号)的规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取约 50mL 混合均匀的被测样品置于无色透明的容器中,在自然光下观察色泽,鉴别气味,用温开水漱口,品尝滋味,检查其有无外来异物。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味,无异味、无异嗅	
状态	具有该产品应有的状态,无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

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
可溶性固形物（以折光计），%	\geq 5.0	NY/T 2637
pH 值	\leq 4.50	NY 82.7
能量，kJ/100g	\leq 80	/
脂肪提供的能量占产品总能量的比例，%	\leq 25	/
左旋肉碱，g/100g	\geq 3.0	GB 29989
维生素 B ₁ ，mg/10g	\geq 0.5	GB 5009.84
维生素 B ₂ ，mg/100g	\geq 0.5	GB 5009.85

3.4 微生物指标

微生物应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b /(CFU/g)	5	2	10^2	10^4	GB4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	1	10	GB4789.3
霉菌/(CFU/g)	≤ 20				GB4789.15
酵母/(CFU/g)	≤ 20				GB4789.15
<p>^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。</p> <p>^b 不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌(未杀菌)型饮料。</p>					

3.5 致病菌指标

致病菌应符合 GB 24154 的规定。

3.6 污染物限量

污染物限量指标应符合 GB 24154 的规定。

4 食品添加剂和食品营养强化剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.3 食品营养强化剂使用量应符合 GB 14880 的规定。

5 净含量

应符合国家市场监督管理总局令(2023)第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照 JJF 1070 规定的方法测定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 原辅料入库检验

原辅料应经公司品控部门按照要求进行验收，检验合格后方可入库使用。

7.2 抽样方法及数量

以同一班次生产的产品为一批，在每批产品中随机抽 15 个最小独立包装（总净含量不少于 500g）进行检验，每批产品须经品控部门检验合格后出具检验报告后方可出厂。

7.3 出厂检验和型式检验

7.3.1 出厂检验项目为感官指标、净含量、可溶性固形物、PH 值、菌落总数、大肠菌群、霉菌及酵母。

7.3.2 型式检验每年至少进行 1 次，在有下列情况之一时亦随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后恢复生产；
- d) 出厂检验结果和上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出要求时；

7.4 判定规则

检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不合格时不得复检。

8 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标签、标志

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 24154、GB 13432、GB28050 的规定。标签中主要展示版面标识“运动营养食品”及产品所属分类（控制能量类），标签上还应标注“适宜人群、不适宜人群、食用方法及每日食用限量、贮存条件”等信息。

8.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应清洁、干燥、无霉、无异味，符合相关食品安全标准。产品内包装容器(袋)应使用符合食品卫生要求的包装材料。外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/ T 6543 的规定。

8.2.2 包装定量误差应符合国家市场监督管理总局令（2023）第 70 号。

8.3 运输

8.3.1 运输车辆应清洁、干燥，不得与有毒、有害及有异味的物品混运。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压，搬运时应轻拿轻放，严禁抛摔。

8.4 贮存

应贮存在清洁卫生、阴凉通风、干燥的库房内，贮存温度应在 25℃ 以下，不得与有毒、有害及有异味的物品混放，产品码放应离地面 10cm 以上，离墙壁 20cm 以上。

8.5 保质期

在上述条件下，产品包装完整未启封的保质期为 12 个月。