

# Q/QZTS

## 杞滋堂（宁夏）健康产业有限公司企业标准

Q/QZTS 0007S-2023

### 黄精橄榄饮 (运动营养食品 耐力类)

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

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准，参照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）》。

本标准按照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》的规定进行编写。

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、陆冉、张燕、李会、乔芦、黄刚、罗佳

本标准有效期五年。

# 黄精橄榄饮

## (运动营养食品 耐力类)

### 1 范围

本标准规定了黄精橄榄饮（运动营养食品 耐力类）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、维生素B<sub>1</sub>、维生素B<sub>2</sub>、米糠脂肪醇、黄精粉、红甜菜汁粉、橄榄粉、咖啡因、葡萄糖酸锌、食用盐、三氯蔗糖、甜菊糖苷、阿斯巴甜、安赛蜜、柠檬酸钠、柠檬酸、维生素B<sub>6</sub>、食用香精香料（含β-丙氨酸、d-核糖）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（耐力类）。

### 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 4789.4	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/T 4789.21	食品微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 5009.139	食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定
GB 5009.84	食品安全国家标准 食品中维生素B <sub>1</sub> 的测定
GB 5009.85	食品安全国家标准 食品中维生素B <sub>2</sub> 的测定
NY 82.7	果汁测定方法 PH值的测定
GB 5009.154	食品安全国家标准 食品中维生素B <sub>6</sub> 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 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 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 31121	食品安全国家标准	果蔬汁及其饮料
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	

关于乳木果油等10种新食品原料的公告(2017年第7号)

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 红甜菜汁粉：应符合 GB/T 31121的规定。

3.1.3 维生素B<sub>1</sub>、维生素B<sub>2</sub>、维生素B<sub>6</sub>、葡萄糖酸锌：应符合GB 14880营养强化剂的规定。

3.1.4 米糠脂肪烷醇：应符合关于乳木果油等10种新食品原料的公告(2017年第7号)的规定。

3.1.5 黄精粉、红甜菜粉、橄榄粉应符合GB/T 29602的规定。

3.1.6 柠檬酸、柠檬酸钠、咖啡因、三氯蔗糖、甜菊糖苷、阿斯巴甜、安赛蜜、食用香精香料（含β-丙氨酸、d-核糖）：应符合 GB 2760食品添加剂的规定。

3.1.7 食用盐：应符合 GB/T 5461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），%	≥	5.0	NY/T 2637
pH值	≤	4.50	NY 82.7
咖啡因，mg/100g	≥	60	GB 5009.139
维生素B <sub>1</sub> ，mg/100g	≥	1.5	GB 5009.84
维生素B <sub>2</sub> ，mg/100g	≥	1.5	GB 5009.85
维生素B <sub>6</sub> ，mg/100g	≥	1.5	GB 5009.154

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> /(CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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><sup>a</sup> 样品的采集及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。</p> <p><sup>b</sup> 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

原辅料应经公司质检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，每批产品须经质检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。但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(耐力类)，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。