

Q/QZTS

杞滋堂（宁夏）健康产业有限公司企业标准

Q/QZTS 0008S-2023

牛磺酸能量饮

(运动营养食品 补充能量类)

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

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 陆冉 张燕 李会 乔芦 常娅蓉 罗佳

本标准有效期五年。

牛磺酸能量饮

(运动营养食品 补充能量类)

1 范围

本标准规定了牛磺酸能量饮（补充能量类）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、麦芽糊精、果糖、牛磺酸、维生素B₁、维生素B₂、维生素B₆、黄原胶、食用香精、柠檬酸等为原料，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（补充能量类）。

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 5009.84 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

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 B₆ 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 5009.169 食品安全国家标准 食品中牛磺酸的测定

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 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 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 3.1.3 牛磺酸、维生素 B₁、维生素 B₂、维生素 B₆应符合 GB 14880 的规定。
- 3.1.4 黄原胶、食用香精、柠檬酸应符合 GB 2760 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	\geq 150	/
碳水化合物提供的能量占产品总能量的比例%	\geq 60	/
牛磺酸，g/100g	\geq 0.15	GB 5009.169
维生素 B ₁ ，mg/100g	\geq 0.4	GB 5009.84
维生素 B ₂ ，mg/100g	\geq 0.4	GB 5009.85
维生素 B ₆ ，mg/100g	\geq 0.4	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 ^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

应符合国家质量监督总局令(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（补充能量类），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。