

# Q/XKHR

## 宁夏兴康恒润农业科技发展有限公司企业标准

Q/XKHR 0002S—2023

### 肽谷营养餐 (运动恢复类)

2023-08-07 发布

2023-08-07 实施

宁夏兴康恒润农业科技发展有限公司 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》的要求进行编写。

本标准由宁夏兴康恒润农业科技发展有限公司提出。

本标准由宁夏兴康恒润农业科技发展有限公司负责起草。

本标准主要起草人：樊会叶。

本标准有效期五年。

# 肽谷营养餐（运动恢复类）

## 1 范围

本标准规定了肽谷营养餐（运动恢复类）的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以膨化黑豆粉、膨化黑芝麻粉、膨化燕麦粉、膨化黑米粉、大豆肽粉（ $\geq 5\%$ ）、食用葡萄糖、复配营养强化剂[维生素 A、维生素 E 等维生素、葡萄糖酸锌等食品添加剂]、甜菊糖苷等原料，经调配、混合、制粒或不制粒，制成的肽谷营养餐（运动恢复类）。

## 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 包装储运图示标志
- GB 1886.355 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.10 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 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- 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 8820 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸锌
- GB 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签
- GB 14750 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素A
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 1886.233 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 22492 大豆肽粉
- GB 24154 食品安全国家标准 运动营养食品通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 28118 食品安全国家标准 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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》

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

3.1.1 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的要求。

3.1.2 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的要求。

3.1.3 维生素 A 应符合 GB 14750 的要求。

3.1.4 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的要求。

3.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的要求。

3.1.6 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的要求。

#### 3.2 感官要求

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	白色至米白色，色泽均匀一致	取样品 5g 于洁净的样品杯中，自然光下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其香气；将样品加入 100mL 37℃ 左右的温水，轻轻搅拌 1 分钟后，静止 10 分钟，观察其冲调性，用温开水漱口后品尝其滋味。
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
组织状态	粉末状或颗粒状，无结块，无正常视力可见外来杂质	
冲调性	冲调后呈均匀的浑浊液，允许杯底有少许沉淀	

#### 3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 7.0	GB 5009.3
肽类，g/g	≥ 3	GB/T 22492

#### 3.4 微生物限量

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/（CUF/mL）	5	2	10 <sup>4</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4798.2
大肠菌群/（CUF/mL）	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4798.3 中的平板计数法
霉菌/（CUF/mL）	≤50				GB 4798.4
酵母/（CUF/mL）	≤20				GB 4789.15

<sup>a</sup>样品采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.21 执行。

#### 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

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检验检疫总局令（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 GB14881 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、水分、蛋白质、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 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、GB 2805 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（运动后恢复类），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。产品内包装用塑料膜袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 或 GB 4806.7 的规定。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 24 个月。