

备案号: QB64/0496-2023

# Q/YBSS

## 银川伊百盛生物工程有限公司企业标准

Q/YBSS 0032S-2023

### 羊髓钙肽粉（运动后恢复类）

2023-09-22 发布

2023-09-22 实施

银川伊百盛生物工程有限公司 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。

本标准代替Q/YBSS 0032S-2019；

本标准与Q/YBSS 0032S-2019相比，主要变化如下：

- 变更了产品名称；
- 变更和增加了部分规范性引用文件；
- 增加了营养成分指标；
- 变更了理化指标及微生物指标，增加了检验方法。

本标准由银川伊百盛生物工程有限公司提出。

本标准由银川伊百盛生物工程有限公司负责起草。

本标准主要起草人：唐亚楠、贾丽茹、谢丽娜。

本标准有效期五年。

## 羊髓钙肽粉（运动后恢复类）

### 1 范围

本标准规定了羊髓钙肽粉（运动后恢复类）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。

本标准适用于以羊骨髓肽粉、胶原蛋白肽等为特征性成分，辅以全脂奶粉、红枣粉、薏米粉、葛根粉、枸杞冻干粉等，经调配、混合、制粒或不制粒而制成的羊髓钙肽粉（运动后恢复类）。

### 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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 4789.4	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 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
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 5009.11	食品安全国家标准 食品中砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族测定
GB 7101	食品安全国家标准 饮料
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 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/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
GB 31645	胶原蛋白肽
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 原辅料要求

3.1.1 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 中的相关规定。

3.1.2 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

3.1.3 羊骨髓肽粉、红枣粉、薏米粉、葛根粉、枸杞冻干粉及其他原辅料应符合食品安全相关标准规定或供应商已备案的食品安全企业标准。

#### 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	指 标	检验方法
色 泽	浅黄色粉末，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 100mL37℃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 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分， %	≤ 9.0	GB 5009.3

#### 3.4 营养成分指标

表 3 营养成分指标

项目	指标	检验方法
肽含量（以干基计）， g/100g	≥ 8.0	GB/T 22492 附录B

#### 3.5 微生物指标

微生物应符合表 3 的规定。

表 4 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 (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3
霉菌 (CFU/g)	≤50				GB 4789. 15
酵母 (CFU/g)	≤20				GB 4789. 15

注：<sup>a</sup>样品的分析及处理按GB 4789. 1执行。n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物水平可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

### 3.6 营养成分指标限量

各营养成分的每日使用量应符合 GB 24154 表 3 的要求。

### 3.7 致病菌指标

致病菌应符合 GB 24154 的规定。

### 3.8 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 食品营养强化剂品种和使用量应符合 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、水分、肽含量、菌落总数、大肠菌群、霉菌及酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、铅和总砷。

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 28050 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。

---