

备案号：QB64/0541S-2023

Q/NXQT

宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司企业标准

Q/NXQT 0050S—2023

强化硒营养素特殊膳食食品

2023-10-17 发布

2023-10-17 实施

宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司 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》的规定起草。

本标准由宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司提出。

本标准由宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司负责起草。

本标准主要起草人：王建平。

本标准有效期五年。

强化硒营养素特殊膳食食品

1 范围

本标准规定了一种强化硒营养素特殊膳食食品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以植物有机硒或其他富硒食品原料为核心营养素、添加或不添加食品原料及其他营养素，添加或不添加食品营养强化剂，添加或不添加食品添加剂、食品用香精，经配料、混合、制粒或不制粒、包装等工序而成的一种适用于补充硒营养素人群食用的强化硒营养素特殊膳食食品。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准

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 预包装特殊膳食食用食品标签

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检测规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75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 植物有机硒及富硒食品原料：应符合相应的食品标准。
- 3.1.2 原辅料：原辅料应符合相应的食品标准和有关规定，不得添加世界反兴奋剂机构禁用的物质。
- 3.1.3 食品营养强化剂：应符合 GB 14880 的规定。
- 3.1.4 食品添加剂：应选用符合 GB 2760 规定的食品添加剂，并应符合相应的食品标准。
- 3.1.5 食品用香精：应符合 GB/T 30616 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	指 标
色泽	具有该产品应有的色泽，色泽正常
滋味及气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味
外观形状	无正常视力可见外来杂质，液体饮料状态均匀，固体饮料无结块

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分, g/100g \leq	7.0
硒, $\mu\text{g}/100\text{g}$ \geq	2000

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

- 3.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 3.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.5 农药残留限量

农药残留应符合 GB2763 的规定。

3.6 微生物指标

3.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6.2 微生物指标应符合 GB 7101 的规定。

3.7 食品营养强化剂

应符合GB 14880及食品相关标准规定。

3.8 食品添加剂

应符合 GB 2760 的有关规定。

3.9 净含量及允许短缺量

按照《定量包装商品计量监督管理办法》规定执行，检验方法按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881中的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标：液体：取一定量混合均匀的被测样品置 50mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。固体：取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，按标签上所述的使用方法与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无异物。

5.2 理化指标测定

5.2.1 水分按 GB 5009.3 规定方法测定。

5.2.2 硒按 GB 5009.93 规定的方法测定。

5.2.3 其他指标：按相应的方法测定。

5.2.4 净含量负偏差：按JJF1070的规定检验。

6 检验规则

6.1 以同一批原料、同一品种、同一时期，同一生产线生产的产品为一组批。

6.2 出厂检验时，从生产企业成品库对同一批次产品随机抽取，抽样数量满足出厂检验项目及留样的需要。

6.3 产品检验分出厂检验和型式检验。

- 6.4 应对每批产品检验，检验合格后方可出厂。
- 6.5 出厂检验项目为感官指标、水分、菌落总数、大肠杆菌、净含量。
- 6.6 型式检验每6个月进行1次，在有下列情况之一时亦应随时进行：
- a) 新产品投产时；
 - b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化可能影响产品质量时；
 - c) 产品长期停产后恢复生产时；
 - d) 出厂检验结果与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。
- 6.7 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。

7 标志、包装、运输与贮存

7.1 标志

应符合 GB 7718、GB 28050 及 GB 13432 的规定。

7.2 包装

7.2.1 内包装用符合食品安全要求的材料包装，包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。

7.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

7.3 运输

在运输中应避免日晒雨淋，防止重压，严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。

7.4 贮存

应存放在清洁、通风、阴凉、干燥仓库中，避免重压。不得与有毒、有害、有异味、易腐蚀的物品同处贮存。产品码放应离地面20cm以上，离墙壁10cm以上。

在符合标准运输、贮藏条件及包装完好的情况下，自生产日期起，保质期按产品标签注执行。