

Q/DJK

贵州省食品安全企业标准

Q/DJK 0012S-2023

刺梨大豆肽营养液

2023 年 06 月 01 日 发布

2023 年 06 月 28 日 实施

国药集团贵州大健康产业发展有限公司发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求编写。

本文件由国药集团贵州大健康产业发展有限公司、国药集团同济堂（贵州）制药有限公司提出并批准。

本文件由国药集团贵州大健康产业发展有限公司、国药集团同济堂（贵州）制药有限公司负责起草。

本文件主要起草人：陈秋映、漆正方、张容榕、张鸿、李荣蓉、周宏炫、
李正香、熊文松、陈隽杰。

刺梨大豆肽营养液

1 范围

本文件规定了刺梨大豆肽营养液的要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以水、刺梨汁、大豆肽粉、黄精、枸杞子、人参（人工种植）为主要原料，添加牛磺酸、木糖醇等辅料，经预处理、水煮、过滤、调配、杀菌、罐装等生产工艺制成刺梨大豆肽营养液。属特殊膳食食品 运动营养食品 运动后恢复类，适用于运动后恢复的人群使用。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1886.234	食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
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 大肠菌群测定
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 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 5009.86	食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
GB 5009.169	食品安全国家标准 食品中牛磺酸的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7101	食品安全国家标准 饮料
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 12143	饮料通用分析方法

- GB 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签
- GB 14759 食品安全国家标准 食品添加剂 牛磺酸
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- 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 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- 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 70 号令[2023] 定量包装商品计量监督管理办法

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 刺梨汁由新鲜、成熟适度、无病虫害及霉烂的刺梨鲜果为原料，经物理压榨加工工艺制成，其质量应符合相应食品安全标准和管理规定。
- 3.1.2 黄精、枸杞子应符合卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知(卫法监发[2002]51号)中食药两用物品名单要求，其质量应符合相应的食品安全标准和管理规定。
- 3.1.3 人参（人工种植）应符合卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012年第 17 号）的规定，其质量应符合相应的标准和管理规定。
- 3.1.4 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 3.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 3.1.7 木糖醇应符合 GB 1886.234 的定。
- 3.1.8 其它原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有本品应有的色泽	取适量被测样品置于 50 mL 洁净无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、状态和杂质，闻其气味，用温开水漱口后，品尝滋味，检查其有无异物。
组织状态	液态，久置后允许有少量沉淀。	
滋味及气味	呈产品固有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化及特征营养成分指标

应符合表2的规定。

表 2 理化及特征营养成分指标

项 目	指 标	检验方法
固形物/（g/L）	≥7	GB/T 12143
^a 肽含量，g/100 mL	2~5	GB/T 22492
^a 牛磺酸，mg/100 mL	350~550	GB 5009.169
^a 维生素 C，mg/100 mL	40~80	GB 5009.86
^a 按每日饮用 50 毫升~100 毫升产品计		

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量指标

微生物指标	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/mL）	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/mL）	5	2	1	10	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25 mL	—	GB 4789.4
金黄色葡萄（CFU/mL）	5	2	10	10 ²	GB 4789.10
霉菌（CFU/mL）	≤20				GB 4789.15
酵母（CFU/mL）	≤20				GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行					

3.5 污染物限量

应符合表 4 的规定。

表4 污染物限量指标

项目	限 量	检验方法
铅/(mg/kg)	≤0.04	GB 5009.12
总砷/(mg/kg)	≤0.2	GB 5009.11

3.6 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理方法》的规定。按 JJF 1070 规定检验。

3.7 食品添加剂和营养强化

3.7.1 食食品添加剂和营养强化剂的质量规格应符合相应的标准和/或有关规定。

3.7.2 食品添加剂和营养强化剂的种类和使用量按照 GB 2760 和 GB14880 的规定。

3.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一生产线生产的同一品种及规格的产品为一批。

4.2 抽样

每批产品随机抽取定型包装产品，抽样数量应满足送检和留样检测需要，将样品分为 2 份，1 份送检，另 1 份作备检样品。

4.3 出厂检验

每批产品应经本公司检验部门出厂检验合格后并附合格标志后方能出厂。出厂检验项目为感官要求、可溶性固形物、维生素 C、菌落总数、大肠菌群等。

4.4 型式检验

型式检验的项目应包括本文件中 3.2-3.7 的全部内容。型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式 检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料来源、生产设备或工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 连续停产三月以上，再次恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。
- e) 国家质量监督管理机构提出进行型式检验的要求时。

4.5 判定规则

本文件所有检验项目全部合格者，判为合格品。微生物指标不合格时，即判定为不合格。其余指标有不符合项时，可对该批次备检样品进行不符合项的复检，判定结果以复检结果为准。

微生物指标不合格不得复检。

5 标签、标志、包装、运输、贮存

5.1 标签、标志

5.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 13432、GB 24154 的规定。包装上应标注：“运动营养食品 运动后恢复类”。

5.1.2 应在产品标签中标示“婴幼儿、14 周岁以下儿童、孕妇、哺乳期妇女及大豆类制品过敏者不宜食用”等警示标识。

5.1.3 应在产品标签中标示“建议食用量：每日 50 毫升~100 毫升”。

5.2 包装

产品应采用符合食品安全标准和管理规定的包装材料进行包装。包装封口应严密，不得泄漏。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.3 运输

产品运输工具应清洁、卫生、干爽。在运输过程中应轻拿轻放，防止碰撞或剧烈震动，防止日晒雨淋，避免受尖硬物品碰撞或挤压。严禁与有毒、有害和有异味的物品混合装运。

5.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、清洁通风的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。产品应该堆放在垫板上，并与墙面、地面保持适当距离，中间留出通道，按品种分别存放，防止挤压。仓库周围应无异味污染。每一品种应有标识标记。

5.5 保质期

在遵照本标准规定的贮运条件下，自生产之日起，产品保质期 24 个月或按标签标识规定。