

Q/SXBS

陕西博森生物制药股份有限公司企业标准

Q/SXBS 0007S—2021

吉尾斯®营养强化代餐粉 (固体饮料)



Q/610000-12732S-2021
有效期至 20240709

2021 - 06 - 15 发布

2021 - 07 - 15 实施

陕西博森生物制药股份有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1—2020 给出的规则起草。
本标准由陕西博森生物制药股份有限公司提出。
本标准由陕西博森生物制药股份有限公司起草。
本标准主要起草人：刘艳玲、许波、张青青。
本标准批准人：杨慧卿。
本标准首次发布。



吉尾斯®营养强化代餐粉（固体饮料）

1 范围

本标准规定了吉尾斯®营养强化代餐粉（固体饮料）的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以薏苡仁、葛根粉、芡实、藜麦、燕麦、小麦麸皮、白芸豆、魔芋粉、阿胶、黑芝麻、红枣干、香蕉干、草莓干、蔓越莓干、南瓜干、木瓜干为原料，经挑选、炒制、粉碎，调配适量木糖醇、麦芽糊精、复合维生素（维生素E、维生素B₂、维生素C、叶酸、牛磺酸、泛酸钠）、复合微量元素（乳酸亚铁、乳酸锌、磷酸氢钙）、骨粉、动物脑粉（动物脑去膜、烘干粉碎制得）混合均匀、经包装工序加工制成的吉尾斯®营养强化代餐粉（固体饮料）。

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 1886.3	食品安全国家标准	食品添加剂 磷酸氢钙
GB 1886.233	食品安全国家标准	食品添加剂 维生素E
GB 1886.234	食品安全国家标准	食品添加剂 木糖醇
GB 1903.11	食品安全国家标准	食品营养强化剂 乳酸锌
GB 1903.19	食品安全国家标准	食品营养强化剂 骨粉
GB 1903.32	食品安全国家标准	食品营养强化剂 D-泛酸钠
GB 1903.47	食品安全国家标准	食品营养强化剂 乳酸亚铁
GB 2715	食品安全国家标准	粮食
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 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 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定
GB 5009.6	食品安全国家标准	食品中脂肪的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定

GB 5009.14	食品安全国家标准	食品中锌的测定
GB 5009.82	食品安全国家标准	食品中维生素 A、D、E 的测定
GB 5009.85	食品安全国家标准	食品中维生素 B ₂ 的测定
GB 5009.90	食品安全国家标准	食品中铁的测定
GB 5009.92	食品安全国家标准	食品中钙的测定
GB 5009.169	食品安全国家标准	食品中牛磺酸的测定
GB 5009.210	食品安全国家标准	食品中泛酸的测定
GB 5009.211	食品安全国家标准	食品中叶酸的测定
GB 5413.18	食品安全国家标准	婴幼儿食品和乳品中维生素 C 的测定
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 10004	包装用塑料复合膜、袋	干法复合、挤出复合
GB/T 11761	芝麻	
GB 13122	食品安全国家标准	谷物加工卫生规范
GB 12695	食品安全国家标准	饮料生产卫生规范
GB 14752	食品安全国家标准	食品添加剂 维生素 B ₂ (核黄素)
GB 14754	食品安全国家标准	食品添加剂 维生素 C (抗坏血酸)
GB 14759	食品安全国家标准	食品添加剂 牛磺酸
GB 14880	食品安全国家标准	食品营养强化剂使用标准
GB 15570	食品添加剂	叶酸
GB 16325	食品安全国家标准	干果食品卫生标准
GB/T 18104	魔芋精粉	
GB 19640	食品安全国家标准	冲调谷物制品
GB/T 20884	麦芽糊精	
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋	
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB/T 30637	食用葛根粉	
NY/T 285	绿色食品	豆类
NY/T 1513	绿色食品	畜禽可食用副产品
NY/T 3218	食用小麦麸皮	
YBB00272002	钠钙玻璃药瓶	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
	《中华人民共和国药典》2020 版	
	国家质量监督检验检疫总局令 第75号 (2005) 《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 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 3.1.2 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 3.1.3 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

- 3.1.4 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。
- 3.1.5 骨粉应符合 GB 1903.19 的规定。
- 3.1.6 泛酸钠应符合 GB 1903.32 的规定。
- 3.1.7 藜麦、燕麦应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.8 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.9 维生素 B₂应符合 GB 14752 的规定。
- 3.1.10 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.11 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 3.1.12 叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 3.1.13 红枣干、木瓜干、香蕉干、草莓干、蔓越莓干、南瓜干应符合 GB 16325 的规定。
- 3.1.14 魔芋粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 3.1.15 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 3.1.16 白芸豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 3.1.17 动物脑应符合 NY/T 1513 的规定。
- 3.1.18 小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 3.1.19 阿胶、芡实、薏苡仁应符合《中华人民共和国药典》2020 版的规定。
- 3.1.20 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	要 求
滋味、气味	具有谷物、水果干等特有的混合滋味和气味
色 泽	呈淡黄色至棕褐色，色泽均匀。
性 状	干燥粉末状，无结块，无霉变。
杂 质	无肉眼可见的外来杂质
冲调性	80℃水冲调后呈淡黄色至棕黄色糊状

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2

项 目	指 标
蛋白质 (g/100g)	≥ 8.0
脂肪 (g/100g)	≥ 1.0
水分, %	≤ 7.0
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.5
维生素E, mg/kg	76~180
维生素B ₂ , mg/kg	9~22
维生素C, mg/kg	1000~2250

叶酸, $\mu\text{g}/\text{kg}$	600~6000
泛酸, mg/kg	22~80
牛磺酸, g/kg	1.1~1.4
铁, mg/kg	95~220
钙, mg/kg	2500~10000
锌, mg/kg	60~180

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的要求。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	1000	50000
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	900
霉菌/(CFU/g) \leq			50	

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的有关规定。

3.6 原料及食品添加剂

3.6.1 原料及食品添加剂均应符合国家法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

3.6.3 保证不使用和添加国家法律法规、部门规章和食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

3.7 污染物限量和真菌毒素限量

物限量和真菌毒素限量应符合 GB2762、GB2761 的规定。

3.8 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.9 生产加工过程卫生要求

产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

4 检验方法

4.1 感官要求

取样品 3 袋, 内容物置于洁净的白瓷盘中, 在自然光线下用肉眼观察其色泽和性状, 经 80℃ 水冲调后, 嗅其气味, 尝其滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

4.2.2 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

4.2.3 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

4.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

4.2.5 维生素E

按GB 5009.82规定的方法测定。

4.2.6 维生素B₂

按GB 5009.85规定的方法测定。

4.2.7 维生素C

按GB 5413.18规定的方法测定。

4.2.8 叶酸

按GB 5009.211规定的方法测定。

4.2.9 泛酸

按GB 5009.210规定的方法测定。

4.2.10 牛磺酸

按GB 5009.169规定的方法测定。

4.2.11 铁

按GB 5009.90规定的方法测定。

4.2.12 钙

按GB 5009.92规定的方法测定。

4.2.13 锌

按GB 5009.14规定的方法测定。

4.3 微生物限量

4.3.1 样品的分析及处理

按 GB 4789.1 规定的方法执行。

4.3.2 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

4.3.3 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

4.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

4.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法测定。

4.3.6 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法测定。

4.4 净含量

按 JJF1070 的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批和抽样

以同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于200个销售包装，500g以下包装的抽样数量为16个销售包装，500g以上包装的抽样数量为12个销售包装。所抽取的样品分成2份，500g以下包装的样品1份为10个作为检验用样品，1份为6个作为备查样品，500g以上包装的样品，1份为7个包装作为检验用样品，1份为5个包装作为备查样品。

5.2 出厂检验

出厂检验由公司质量部按照此标准的要求进行检验，出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。经检验合格的产品签发产品放行单后，方可出厂。

5.3 型式检验

型式检验每年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上次例行检验有大差异时；
- c) 国家质量监督机构提出进行例行检验的要求时；
- d) 停产半年以上恢复生产时。

5.4 判定规则：

检验项目全部符合本标准要求时，则判断该批产品为合格产品。

除微生物指标外有一项不合格，加倍量取样再进行复检，复检仍有不合格品，则判定该批产品为不合格产品。复验合格，判本批产品合格。

微生物指标有一项不合格，则判定该批产品为不合格品，且不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标签

产品标签应按符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，外包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

内包装材料应无毒无味，符合国家卫生标准要求。包装应严密，瓶装应注意密封。产品采用塑料袋、玻璃瓶包装，塑料袋应符合 GB/T 10004、GB28118 的规定；玻璃瓶应符合 YBB00272002 的规定。外包装符合 GB/T 6543 的瓦楞纸箱包装。

6.3 运输

运输工具应清洁、无异味，运输中应注意轻装、轻卸、防雨、防晒，不得与有毒有害物质混运。

6.4 贮存

产品应存放于通风阴凉、干燥、清洁、无异味的库房中，不得与有毒有害物质混贮。

产品在本标准规定的条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。