

扫二维码下载电子版



# Q/TYJT

## 通化市云景堂食品有限公司企业标准

Q/TYJT0007S-2022

### 蛋白质粉固体饮料（无糖）

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/TYJT0007S-2022
备案号	220361S-2022
有效期限	2022年02月22日至2025年02月21日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2022-02-08 发布

2022-02-28 实施

通化市云景堂食品有限公司 发布

# 蛋白质粉固体饮料（无糖）

## 1 范围

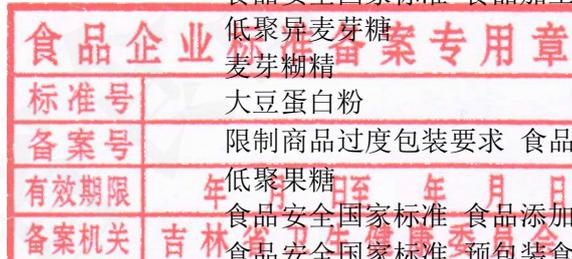
本标准适用于以人工种植5年生或4年生晒参（经挑选、粉碎或提取、浓缩，干燥、粉碎）、人工种植5年生或4年生红参（经挑选、粉碎或提取、浓缩，干燥、粉碎）、大豆蛋白粉、乳清蛋白粉、乳粉、维生素A（醋酸视黄酯）、维生素C（L-抗坏血酸）、维生素E（d1- $\alpha$ -生育酚）、维生素D<sub>2</sub>（麦角钙化醇）、维生素B<sub>1</sub>（盐酸硫铵）、维生素B<sub>2</sub>（核黄素）、维生素B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素B<sub>12</sub>、葡萄糖酸钙、乳酸钙、碳酸钙、镁（氧化镁）、锌（乳酸锌）、铁（乳酸亚铁）为原料，添加或不添加木糖醇、低聚果糖、麦芽糊精、玉米淀粉、低聚异麦芽糖、甜菊糖苷、L-苹果酸、酶解大豆磷脂、二氧化硅经调配混合、制粒（或不制粒）、分装、灭菌、包装等工艺精制而成蛋白质粉固体饮料（无糖）。

## 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 1886.21	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钙
GB 1886.214	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙
GB 1886.216	食品安全国家标准 食品添加剂 氧化镁
GB 1886.234	食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
GB 1886.40	食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸
GB 1903.11	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸锌
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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数
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 4806.7	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 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
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 5009.28	食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB/T 5009	食品安全国家标准 植物蛋白饮料中脲酶的定性测定
GB/T 5410	乳粉
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 6781	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸亚铁
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 8270	食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 10004	包装用塑料复合膜、袋、干法复合、挤出复合
GB 11674	食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
GB/T 12143	饮料通用分析方法
GB 12695	饮料企业良好生产规范
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 14750	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 A
GB 14751	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B <sub>1</sub>
GB 14752	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B <sub>2</sub>
GB 14753	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B <sub>6</sub>
GB 14754	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C
GB 14755	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 D <sub>2</sub>
GB 14756	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 E
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 15571	食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸钙
GB/T 20371	食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
GB/T 20881	低聚异麦芽糖
GB/T 20884	麦芽糊精
GB/T 22493	大豆蛋白粉
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 23528	低聚果糖
GB 25576	食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB/T 29602	食品安全国家标准 固体饮料
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 30607	食品安全国家标准 食品添加剂 酶解大豆磷脂
GB/T 31326	植物饮料
NY 318	人参制品
DBS22/024	食品安全地方标准 食品原料用人参
DBS22/033	食品安全地方标准 食品原料用人参粉
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
BB/T 0030	包装用镀铝薄膜
《中华人民共和国药典》2020年版	玉米淀粉、维生素B <sub>12</sub>
关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告2012年第17号）	
国家质检总局令第75号（2005）	定量包装商品计量监督管理办法
国家质检总局令第123号（2009）	食品标识管理规定



### 3 分类

根据原料不同可分为：蛋白质粉（固体饮料）、人参蛋白质粉（固体饮料）、红参蛋白质粉（固体饮料）、复合蛋白质粉（固体饮料）、高钙大豆蛋白质粉（固体饮料）、多维矿物质蛋白质粉（固体饮料）。

### 3.1 蛋白质粉（固体饮料）

以大豆蛋白粉、乳清蛋白粉、乳粉为主要原料，添加或不添加木糖醇、低聚果糖、麦芽糊精、玉米淀粉、低聚异麦芽糖、甜菊糖苷、L-苹果酸、酶解大豆磷脂、二氧化硅，经调配、混合、制粒或不制粒、分装、灭菌、包装等工艺制成的蛋白质粉（固体饮料）。

### 3.2 人参蛋白质粉（固体饮料）

以人工种植5年生或4年生晒参（经挑选、粉碎或提取、浓缩，干燥、粉碎）、大豆蛋白粉、乳清蛋白粉、乳粉为主要原料，添加或不添加木糖醇、低聚果糖、麦芽糊精、玉米淀粉、低聚异麦芽糖、甜菊糖苷、L-苹果酸、酶解大豆磷脂、二氧化硅，经调配、混合、制粒或不制粒、分装、灭菌、包装等工艺制成的人参蛋白质粉（固体饮料）。

### 3.3 红参蛋白质粉（固体饮料）

以人工种植5年生或4年生红参（经挑选、粉碎或提取、浓缩，干燥、粉碎）、大豆蛋白粉、乳清蛋白粉、乳粉为主要原料，添加或不添加木糖醇、低聚果糖、麦芽糊精、玉米淀粉、低聚异麦芽糖、甜菊糖苷、L-苹果酸、酶解大豆磷脂、二氧化硅，经调配、混合、制粒或不制粒、分装、灭菌、包装等工艺制成的红参蛋白质粉（固体饮料）。

### 3.4 复合蛋白质粉（固体饮料）

以大豆蛋白粉、乳清蛋白粉、乳粉、大豆磷脂，添加维生素C、维生素E等原料，添加或不添加木糖醇、低聚果糖、麦芽糊精、玉米淀粉、低聚异麦芽糖、甜菊糖苷、L-苹果酸、二氧化硅，经调配、混合、制粒或不制粒、分装、灭菌、包装等工艺制成的复合蛋白质粉（固体饮料）。

### 3.5 高钙大豆蛋白质粉（固体饮料）

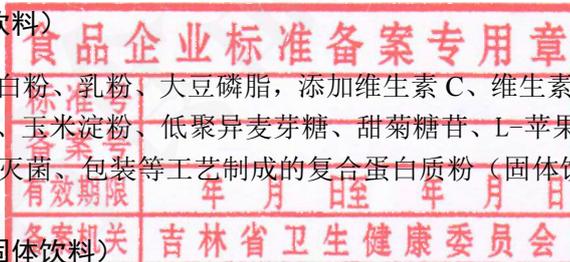
以大豆蛋白粉、葡萄糖酸钙、乳酸钙、镁（氧化镁）、维生素A（醋酸视黄酯）、维生素C（L-抗坏血酸）、维生素E（d1- $\alpha$ -生育酚）、维生素D<sub>2</sub>（麦角钙化醇）为主要原料，添加或不添加木糖醇、低聚果糖、麦芽糊精、玉米淀粉、低聚异麦芽糖、甜菊糖苷、L-苹果酸、酶解大豆磷脂、二氧化硅，经调配、混合、制粒或不制粒、分装、灭菌、包装等工艺制成的高钙大豆蛋白质粉（固体饮料）。

### 3.6 多维蛋白质粉（固体饮料）

以大豆蛋白粉、乳粉、碳酸钙、镁（氧化镁）、锌（乳酸锌）、铁（乳酸亚铁）、维生素A（醋酸视黄酯）、维生素C（L-抗坏血酸）、维生素D<sub>2</sub>（麦角钙化醇）、维生素B<sub>1</sub>（盐酸硫铵）、维生素B<sub>2</sub>（核黄素）、维生素B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素B<sub>12</sub>为原料，添加或不添加木糖醇、低聚果糖、麦芽糊精、玉米淀粉、低聚异麦芽糖、甜菊糖苷、L-苹果酸、酶解大豆磷脂、二氧化硅，经调配、混合、制粒或不制粒、分装、灭菌、包装等工艺制成的多维蛋白质粉（固体饮料）。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求



应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.2 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.3 人工种植人参粉应符合 DBS22/033 的规定，为 5 年生或 4 年生的生晒参，每 100g 产品中含生晒参 10g。人参食用限量≤3 克/日。
- 3.1.4 人工种植红参粉应符合 DBS22/033 的规定，人工种植 5 年生或 4 年生红参粉，每 100g 产品中含红参粉 10g。人参食用限量≤3 克/日。
- 3.1.5 乳粉应符合 GB/T 5410 的规定。
- 3.1.6 维生素 A 应符合 GB 14750 的规定。
- 3.1.7 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.8 维生素 E 应符合 GB 14756 的规定。
- 3.1.9 维生素 B<sub>1</sub> 应符合 GB 14751 的规定。
- 3.1.10 维生素 B<sub>2</sub> 应符合 GB 14752 的规定。
- 3.1.11 维生素 B<sub>6</sub> 应符合 GB 14753 的规定。
- 3.1.12 维生素 D<sub>2</sub> 应符合 GB 14755 的规定。
- 3.1.13 维生素 B<sub>12</sub> 应符合《中国药典》2020 年版二部的规定。
- 3.1.14 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 3.1.15 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 3.1.16 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 3.1.17 镁（氧化镁）应符合 GB 1886.216 的规定。
- 3.1.18 锌（乳酸锌）应符合 GB 1903.11 的规定。
- 3.1.19 铁（乳酸亚铁）应符合 GB 6781 的规定。
- 3.1.20 低聚果糖应符合 GB 23528 的规定。
- 3.1.21 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 3.1.22 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 3.1.23 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.24 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 3.1.25 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 3.1.26 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 3.1.27 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 3.1.28 玉米淀粉应符合《中国药典》2020 年版四部的规定。
- 3.1.29 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

## 4.2 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	乳白色至黄白色。	取一定量混合均匀的被测样品置 50ml 洁净透明烧杯中，按说明冲调后，在自然光下肉眼观察色泽、鉴别气味，品尝滋味，检查其有无杂质。
组织形态	均匀的粉末或带有粉末的颗粒。	
滋味、气味	具有本品固有的滋味和气味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

## 4.3 理化指标

### 4.3.1 人参蛋白质粉（固体饮料）、红参蛋白质粉（固体饮料）

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		指标	检验方法
水分/ (%)	≤	7.0	GB/T 5009.3
人参总皂苷, %	≥	0.2	GB/T 19506
蛋白质, g/100g	≥	30.0	GB/T 5009.5

#### 4.3.2 蛋白质粉（固体饮料）、复合蛋白质粉（固体饮料）、高钙大豆蛋白质粉（固体饮料）、多维矿物质蛋白质粉（固体饮料）

应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目		指标	检验方法
水分/ (%)	≤	7.0	GB/T 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	30.0	GB/T 5009.5

#### 4.4 污染物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 污染物限量

项目		指标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12

#### 4.5 微生物限量

应符合表 5 的规定。



表 5 微生物限量

项目		有效期限	采样方案	及限量	年 月 日	检验方法
菌落总数/ (CFU/g)		5	2	10 <sup>5</sup>	5×10 <sup>1</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)		5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/ (CFU/g)	≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌		5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌		5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

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

#### 4.6 食品添加剂的使用

应符合表 6 的规定。

表 6 食品添加剂

品种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
木糖醇	甜味剂	按生产需要添加	-----	-----
L-苹果酸	酸度调味剂	按生产需要添加	-----	-----
酶解大豆磷脂	乳化剂	按生产需要添加	-----	-----
甜菊糖苷	甜味剂	≤0.2g/kg	-----	-----
二氧化硅	抗结剂	≤15.0g/kg	-----	-----

#### 4.7 食品营养强化剂的使用

应符合表 7 规定。

表 7 食品营养强化剂

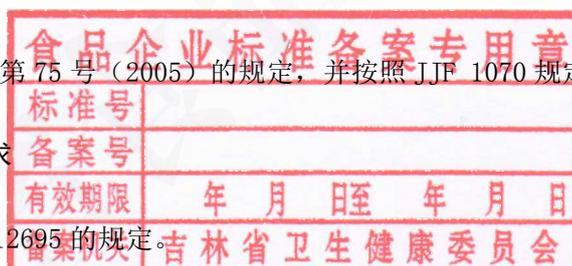
品种	使用量	强化物质的含量	检验方法
维生素A	4000ug/kg~10000ug/kg	≥4000ug/kg	GB/T 5009
维生素C	1000mg/kg~2000mg/kg	≥1000mg/kg	GB 5009.86
维生素E	80mg/kg~1800mg/kg	≥80mg/kg	GB 5009.82
维生素B <sub>1</sub>	9mg/kg~20mg/kg	≥9mg/kg	GB 5009.84
维生素B <sub>2</sub>	9mg/kg~20mg/kg	≥9mg/kg	GB 5413.12
维生素B <sub>6</sub>	7mg/kg~22mg/kg	≥7mg/kg	GB/T 5009.154
维生素B <sub>12</sub>	15ug/kg~45ug/kg	≥15ug/kg	GB 5413.14
维生素D <sub>2</sub>	10ug/kg~18ug/kg	≥10ug/kg	GB 14755
锌（乳酸锌）	60mg/kg~180mg/kg	≥60mg/kg	GB/T 5009.14
铁（乳酸亚铁）	100mg/kg~200mg/kg	≥100mg/kg	GB/T 5009.90
乳酸钙	2500mg/kg~4000mg/kg	≥2500mg/kg	GB/T 5009
碳酸钙	2500mg/kg~4000mg/kg	≥2500mg/kg	GB/T 5009
镁（氧化镁）	1400mg/kg~2000mg/kg	≥1400mg/kg	GB/T 5009.90
葡萄糖酸钙	2500mg/kg~4000mg/kg	≥2500mg/kg	GB/T 5009

#### 5 净含量

应符合国家质检总局令第75号（2005）的规定，并按照JJF 1070规定的方法检验。

#### 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 和 GB 12695 的规定。



#### 7 检验规则

##### 7.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

##### 7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家质量监督机构提出要求时。

##### 7.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

#### 7.4 抽样方法和抽样数量

每批次随机抽取最小销售包装（不少于 300g），一半用作检验和复检，另一半留样用。

#### 7.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

### 8 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

#### 8.1 标签式样

##### 8.1.1 食品名称：蛋白质粉固体饮料（无糖）

配料表：大豆蛋白粉、乳清蛋白粉、乳粉，添加或不添加木糖醇、低聚果糖、麦芽糊精、玉米淀粉、低聚异麦芽糖、甜菊糖苷、L-苹果酸、酶解大豆磷脂、二氧化硅。

净含量/规格：

食用方法：开袋直接咀嚼食用或者加入温水、牛奶、饮料、流质食品中调匀食用。

贮存条件：密封、置阴凉通风干燥处保存。

保质期：24个月

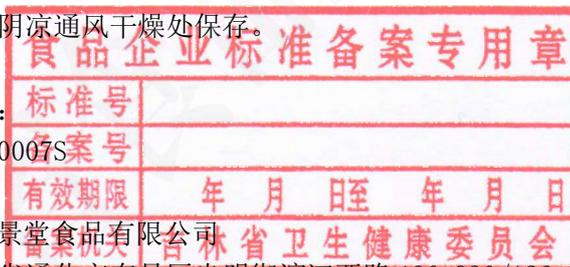
食品生产许可证编号：

产品标准号：Q/TYJT0007S

生产日期：见喷码

委托企业：通化市云景堂食品有限公司

委托企业地址：吉林省通化市东昌区光明街滨江西路 190-930/126-202 号



本标签式样只作为标准申报用，实际情况按生产需要和国家相关法规规定标注。

##### 8.1.2 食品名称：人参蛋白质粉固体饮料（无糖）

配料表：生晒参（人工种植 4 年生或 5 年生）、大豆蛋白粉、乳清蛋白粉、乳粉，添加或不添加木糖醇、低聚果糖、麦芽糊精、玉米淀粉、低聚异麦芽糖、甜菊糖苷、L-苹果酸、酶解大豆磷脂、二氧化硅。

净含量/规格：

食用方法：开袋直接咀嚼食用或者加入温水、牛奶、饮料、流质食品中调匀食用。

贮存条件：密封、置阴凉通风干燥处保存。

保质期：24个月

食品生产许可证编号：

产品标准号：Q/TYJT0007S

生产日期：见喷码

委托企业：通化市云景堂食品有限公司

委托企业地址：吉林省通化市东昌区光明街滨江西路 190-930/126-202 号

本标签式样只作为标准申报用，实际情况按生产需要和国家相关法规规定标注。

#### 8.1.3 食品名称：红参蛋白质粉固体饮料（无糖）

配料表：红参（人工种植4年生或5年生）、大豆蛋白粉、乳清蛋白粉、乳粉，添加或不添加木糖醇、低聚果糖、麦芽糊精、玉米淀粉、低聚异麦芽糖、甜菊糖苷、L-苹果酸、酶解大豆磷脂、二氧化硅。

净含量/规格：

食用方法：开袋直接咀嚼食用或者加入温水、牛奶、饮料、流质食品中调匀食用。

贮存条件：密封、置阴凉通风干燥处保存。

保质期：24个月

食品生产许可证编号：

产品标准号：Q/TYJT0007S

生产日期：见喷码

委托企业：通化市云景堂食品有限公司

委托企业地址：吉林省通化市东昌区光明街滨江西路190-930/126-202号

本标签式样只作为标准申报用，实际情况按生产需要和国家相关法规规定标注。

#### 8.1.4 食品名称：复合蛋白质粉固体饮料（无糖）

配料表：大豆蛋白粉、乳清蛋白粉、乳粉、大豆磷脂、维生素C、维生素E，添加或不添加木糖醇、低聚果糖、麦芽糊精、玉米淀粉、低聚异麦芽糖、甜菊糖苷、L-苹果酸、酶解大豆磷脂、二氧化硅。

净含量/规格：

食用方法：开袋直接咀嚼食用或者加入温水、牛奶、饮料、流质食品中调匀食用。

贮存条件：密封、置阴凉通风干燥处保存。

保质期：24个月

食品生产许可证编号：

产品标准号：Q/TYJT0007S

生产日期：见喷码

委托企业：通化市云景堂食品有限公司

委托企业地址：吉林省通化市东昌区光明街滨江西路190-930/126-202号

本标签式样只作为标准申报用，实际情况按生产需要和国家相关法规规定标注。

#### 8.1.5 食品名称：高钙大豆蛋白质粉固体饮料（无糖）

配料表：大豆蛋白粉、葡萄糖酸钙、乳酸钙、镁（氧化镁）、维生素A（醋酸视黄酯）、维生素C（L-抗坏血酸）、维生素E（d1- $\alpha$ -生育酚）、维生素D<sub>2</sub>（麦角钙化醇），添加或不添加木糖醇、低聚果糖、麦芽糊精、玉米淀粉、低聚异麦芽糖、甜菊糖苷、L-苹果酸、酶解大豆磷脂、二氧化硅，

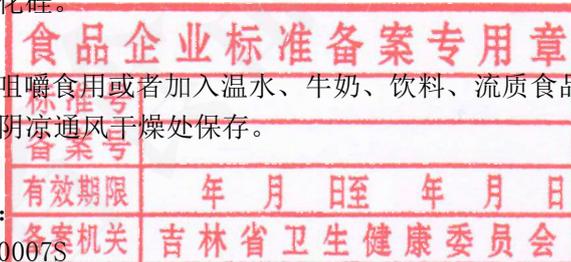
净含量/规格：

食用方法：开袋直接咀嚼食用或者加入温水、牛奶、饮料、流质食品中调匀食用。

贮存条件：密封、置阴凉通风干燥处保存。

保质期：24个月

食品生产许可证编号：



产品标准号：Q/TYJT0007S

生产日期：见喷码

委托企业：通化市云景堂食品有限公司

委托企业地址：吉林省通化市东昌区光明街滨江西路 190-930/126-202 号

本标签式样只作为标准申报用，实际情况按生产需要和国家相关法规规定标注。

#### 8.1.6 食品名称：多维蛋白质粉固体饮料（无糖）

配料表：以大豆蛋白粉、乳粉、碳酸钙、镁（氧化镁）、锌（乳酸锌）、铁（乳酸亚铁）、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 C（L-抗坏血酸）、维生素 D<sub>2</sub>（麦角钙化醇）、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫铵）、维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub> 为原料，添加或不添加木糖醇、低聚果糖、麦芽糊精、玉米淀粉、低聚异麦芽糖、甜菊糖苷、L-苹果酸、酶解大豆磷脂、二氧化硅。

净含量/规格：

食用方法：开袋直接咀嚼食用或者加入温水、牛奶、饮料、流质食品中调匀食用。

贮存条件：密封、置阴凉通风干燥处保存。

保质期：24个月

食品生产许可证编号：

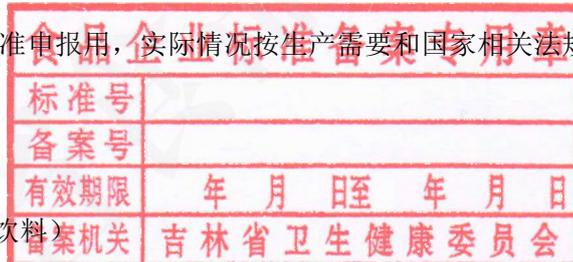
产品标准号：Q/TYJT0007S

生产日期：见喷码

委托企业：通化市云景堂食品有限公司

委托企业地址：吉林省通化市东昌区光明街滨江西路 190-930/126-202 号

本标签式样只作为标准申报用，实际情况按生产需要和国家相关法规规定标注。



#### 8.2 营养成分表

##### 8.2.1 蛋白质粉（固体饮料）

应符合表 8 的规定。

表 8 营养成分表

项目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	1421 千焦 (kJ)	17%
蛋白质	75 克 (g)	125%
脂肪	2.2 克 (g)	4%
碳水化合物	3.6 克 (g)	1%

##### 8.2.2 人参蛋白质粉（固体饮料）

应符合表 9 的规定。

表 9 营养成分表

项目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	1486 千焦 (kJ)	18%
蛋白质	63 克 (g)	105%
脂肪	6 克 (g)	6.2%
碳水化合物	11 克 (g)	3.7%

8.2.3 红参蛋白质粉（固体饮料）  
应符合表 10 的规定。

表 10 营养成分表

项目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	1486 千焦 (kJ)	18%
蛋白质	63 克 (g)	105%
脂肪	6 克 (g)	6.2%
碳水化合物	11 克 (g)	3.7%

8.2.4 复合蛋白质粉（固体饮料）  
应符合表 11 的规定。

表 11 营养成分表

项目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	1486 千焦 (kJ)	18%
蛋白质	63 克 (g)	105%
脂肪	6 克 (g)	6.2%
碳水化合物	11 克 (g)	3.7%

8.2.5 高钙蛋白质粉（固体饮料）  
应符合表 12 的规定。

表 12 营养成分表

项目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	1280 千焦 (kJ)	15.2%
蛋白质	70 克 (g)	117%
脂肪	0.2 克 (g)	0.3%
碳水化合物	4 克 (g)	1.3%

食品企业标准备案专用章

标准号

备案号

有效期限 年 月 日至 年 月 日

备案机关 吉林省卫生健康委员会

8.2.6 多维蛋白质粉（固体饮料）  
应符合表 13 的规定。

表 13 营养成分表

项目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	1314 千焦 (kJ)	18%
蛋白质	62.2 克 (g)	103.7%
脂肪	5.4 克 (g)	8.9%
碳水化合物	11 克 (g)	3.7%

## 9 包装

- 9.1 复合膜、袋应符合 GB/T 10004 的规定。  
包装用塑料与铝箔复合膜、袋应符合 GB/T 28118
- 9.2 销售包装应符合 GB 23350 的规定。
- 9.3 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。
- 9.4 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 10 保质期

保质期为 24 个月。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会