

备案号：34202201385S

安徽省食品安全企业标准备案服务平台

备案生效日期：2022年03月25日

# Q/YJR

## 亳州一家人生物科技有限公司食品安全企业标准

Q/YJR 0038S—2022

### 特殊膳食食品（控制能量类）



2022 - 02 - 25 发布

2022 - 03 - 25 实施

亳州一家人生物科技有限公司

发布

## 前 言

本标准所有内容应符合国家强制性标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、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，严格遵守强制性国家标准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 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的有关规定，比较了GB 24154《食品安全国家标准 运动营养食品通则》进行制定。

本标准由亳州一家人生物科技有限公司提出并起草负责解释。

本标准主要起草人：张影。

本标准于2022年02月首次发布。



安徽省卫生健康委

## 特殊膳食食品（控制能量类）

### 1 范围

本标准规定了特殊膳食食品（控制能量类）的技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以膨化或熟化谷物（燕麦、荞麦、大米、玉米、青稞、豌豆、黑豆、藜麦、小米、糙米、大麦）中的一种或数种为原料，添加或不添加大麦苗、薏苡仁、膳食纤维粉（燕麦膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉）、魔芋粉、食用菌粉、核桃、芝麻、紫薯、脱脂奶粉、低聚木糖、奇亚籽、枸杞、红豆、南瓜、葛根、红枣、红茶、橘皮、茯苓、黄花菜粉、椰子粉、白芸豆、银耳、黑木耳、山药、胡萝卜、决明子、三氯蔗糖、低聚果糖、木糖醇、结晶果糖、聚葡萄糖、植物粉、药食同源、新资源食品等中的一种或多种，添加或不添加食品用香精，经原辅料预处理、过筛或不过筛、熟制或不熟制、粉碎、配料、混合、制粒或不制粒、成型或不成型、灭菌、包装等工艺制成的能量替代的特殊膳食食品（控制能量类）（以下简称产品）。

注：定义中未列出的具体食品原料及食品添加剂按相应的食品安全标准和/或有关规定执行。

### 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 1352	大豆
GB 1353	玉米
GB/T 1354	大米
GB 1886.234	食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
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 食品中真菌毒素的限量
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 4789.4	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 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 5009.22	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定	
GB 5009.24	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素M族的测定	
GB/T 5835		干制红枣	
GB 7096	食品安全国家标准	食品菌及其制品	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则	
GB/T 8854		蔬菜名称（一）	
GB/T 10458		荞麦	
GB/T 10460		豌豆	
GB/T 11760		裸大麦	
GB/T 11766		小米	
GB 13432	食品安全国家标准	预包装特殊膳食用食品标签	
GB/T 13738.1		红茶 第1部分：红碎茶	
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 18672		枸杞	
GB/T 18810		糙米	
GB 19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品	
GB 19644	食品安全国家标准	乳粉	
GB 20371	食品安全国家标准	食品加工用植物蛋白	
GB/T 23528		低聚果糖	
GB 24154	食品安全国家标准	运动营养食品通则	
GB 25531	食品安全国家标准	食品添加剂 三氯蔗糖	
GB 25541	食品安全国家标准	食品添加剂 聚葡萄糖	
GB/T 26762		结晶果糖、固体果葡糖	
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则	
GB 29921	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量	



GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
QB/T 2984	低聚木糖
NY/T 493	胡萝卜
NY/T 494	魔芋粉
NY/T 892	绿色食品 燕麦及燕麦粉
NY/T 2642	甘薯等级规格
LS/T 3101	大麦
LS/T 3245	藜麦米



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》

《中华人民共和国药典》

卫生部关于同意将小麦苗作为普通食品管理的批复（卫监督函[2013]17号）

中华人民共和国卫生部公告（2014 年第 10 号）《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》

中华人民共和国卫生部公告（2009 年第 18 号）《关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告》

卫生部关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告（卫生部公告2012年第19号）

中华人民共和国卫生部公告（2008 年第 20 号）《关于批准低聚半乳糖等10种物品为新资源食品的公告》

卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009年第5号）

国家卫生计生委批准低聚甘露糖为新食品原料的公告（2013年第16号）

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 燕麦：应符合NY/T 892的规定。
- 3.1.2 荞麦：应符合GB/T 10458的规定。
- 3.1.3 大米：应符合GB/T 1354的规定。
- 3.1.4 玉米：应符合GB 1353的规定。
- 3.1.5 青稞：应符合GB/T 11760的规定。
- 3.1.6 豌豆：应符合GB/T 10460的规定。

- 3.1.7 黑豆：应符合GB 1352的规定。
- 3.1.8 藜麦：应符合LS/T 3245的规定。
- 3.1.9 小米：应符合GB/T 11766的规定。
- 3.1.10 糙米：应符合GB/T 18810的规定。
- 3.1.11 大麦：应符合LS/T 3101的规定。
- 3.1.12 大麦苗：应符合卫生部关于同意将小麦苗作为普通食品管理的批复(卫监督函[2013]17号)的规定。
- 3.1.13 薏苡仁、葛根、橘皮、茯苓、山药、决明子：应符合《中华人民共和国药典》的要求及GB 2762和GB 2763的规定。
- 3.1.14 膳食纤维粉：应符合GB/T 29602的规定。
- 3.1.15 魔芋粉：应符合NY/T 494的规定。
- 3.1.16 食用菌粉、银耳、黑木耳：应符合GB 7096的规定。
- 3.1.17 核桃、芝麻：应符合GB 19300的规定。
- 3.1.18 紫薯：应符合NY/T 2642的规定。
- 3.1.19 脱脂奶粉：应符合GB 19644的规定。
- 3.1.20 低聚木糖：应符合QB/T 2984的规定。
- 3.1.21 奇亚籽、圆苞车前子壳：应符合关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告。
- 3.1.22 枸杞：应符合GB/T 18672的规定。
- 3.1.23 红豆：应符合GB 1352的规定。
- 3.1.24 红枣：应符合GB/T 5835的规定。
- 3.1.25 红茶：应符合GB/T 13738.1的规定。
- 3.1.26 黄花菜：应符合GB/T 8854的规定。
- 3.1.27 白芸豆：应符合GB 2715的规定。
- 3.1.28 胡萝卜：应符合NY/T 493的规定。
- 3.1.29 三氯蔗糖：应符合GB 25531的规定。
- 3.1.30 低聚果糖：应符合GB/T 23528的规定。
- 3.1.31 木糖醇：应符合GB 1886.234的规定。
- 3.1.32 结晶果糖：应符合GB/T 26762的规定。
- 3.1.33 聚葡萄糖：应符合GB 25541的规定。
- 3.1.34 植物粉：应符合GB/T 29602的规定。



- 3.1.35 地龙蛋白：应符合关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告的规定。
- 3.1.36 蛋白核小球藻：应符合卫生部关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告（卫生部公告2012年第19号）的规定。
- 3.1.37 低聚甘露糖：应符合国家卫生计生委批准低聚甘露糖为新食品原料的公告（2013年第16号）的规定。
- 3.1.38 异麦芽酮糖醇：应符合关于批准低聚半乳糖等10种物品为新资源食品的公告的规定。
- 3.1.39 菊粉：应符合卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009年第5号）的规定。
- 3.1.40 食用香精：应符合 GB 30616 标准要求。
- 3.1.41 以上原料均应符合GB2761、GB2762、GB2763的规定。

### 3.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标	试验方法
色泽	具有该产品应有的色泽，色泽正常	取两个最小的独立包装样品，将样品倒入清洁的白瓷盘中，在光线充足柔和的环境中目测观察样品的色泽、外观形状；取一个最小独立包装，倒入透明玻璃容器中，先加入少量温开水搅拌成糊状，再加入一定量 85℃ 以上的水，充分搅拌均匀，鼻嗅其气味，品尝其滋味，观察其冲调性。
滋味及气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味、无异臭	
性状	具有该产品应有的性状	
冲调性	冲调后呈混悬液	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 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	试验方法
能量（部分代餐），KJ/餐	835~1670	GB 10769 中 5.3
蛋白质提供的能量占产品总能量的比例/%	25~50	GB 5009.5
脂肪提供的能量占产品总能量的比例/%	≤ 25	GB 5009.6
铅/（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> <sup>a</sup> /（μg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.24
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>b</sup> /（μg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.22

a 仅适用于以乳类及乳蛋白制品为主要原料的产品。

b 仅适用于以豆类及大豆蛋白制品为主要原料的产品。

注：其他理化指标应符合相关法律法规的规定。

### 3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g或/25mL表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	10CFU/g(mL)	100 CFU/g(mL)	GB 4789.10

注：表中“m=0/25g或25mL或100g”代表“不得检出每25g或每25mL或每100g”。

### 3.5 其他真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

### 3.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

### 3.7 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

### 3.8 净含量

应符合国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

### 3.9 食品添加剂和营养强化剂

3.9.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的食品添加剂和营养强化剂产品标准以及相应的安全标准和有关规定。

3.9.2 食品添加剂和营养强化剂的品种和使用量应符合GB 2760和GB 14880及国家卫健委相关公告的规定。

## 4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 5 检验规则

5.1 以同一班次、同一配料生产的产品为一批，每批产品随机抽取 6 个最小单元的样品（总量不少于 5kg），样品分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.2 产品检验分出厂检验和型式检验。

5.2.1 每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括感官要求、净含量等技术指标（国家法律、法规、规章、食品生产许可证审查细则等有规定的，从其规定）。检验合格产品方可出厂。

5.2.2 型式检验每年最少应进行一次，型式检验是对产品进行全面考核，即按本标准规定的全面要求进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验：

- 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时；
- d) 出厂检验结果与上次形式检验有较大差异时；
- e) 有关行政主管部门提出型式检验要求。

5.3 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。

## 6 标志、包装、运输与贮存

### 6.1 标志

应符合GB/T 191、GB 7718、GB 13432、GB 24154及GB 28050 的规定，含新食品原料的产品应标注不适宜人群和食用量。

### 6.2 包装

6.2.1 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。

6.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

### 6.3 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。

### 6.4 贮存及保质期

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。

在上述条件下，产品的保质期以产品外包装标签标识为准。

