

备案号：34202201386S
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 0037S—2022

特殊膳食食品（补充能量类）



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。



特殊膳食食品(补充能量类)

1 范围

本标准规定了特殊膳食食品(补充能量类)的分类、要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于第3.1定义产品的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准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标准。凡是不注日期的文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.40	食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
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 4789.4	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 金黄色葡萄球菌测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.6	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 5749	生活饮用水卫生标准
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 10769	食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品
GB 11674	食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
GB 13432	食品安全国家标准 预包装特殊膳食食用标签



- GB 14752 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素B₂(核黄素)
- GB 14753 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素B₆(盐酸吡哆醇)
- 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 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 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/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
- GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
- NY/T 494 魔芋粉
- 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令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家卫生和计划委员会2013年第7号公告
- 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)
- 关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告(卫生部公告2011年第13号)
- 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)
- 《中华人民共和国药典》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 特殊膳食食品(补充能量类):

以胶原蛋白肽、乳清蛋白粉、大豆分离蛋白、大豆蛋白、水溶性膳食纤维粉(小麦膳食纤维、燕麦膳食纤维、抗性糊精)一种或多种为主要原料,以魔芋粉、水果粉(苹果粉、针叶樱桃粉、猕猴桃粉、菠萝粉)、菊粉、低聚果糖、枸杞、益生菌粉(副干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、乳双歧杆菌、短双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌)、玛咖粉、蛋白核小球藻、山药、结晶果糖、药食同源、新资源食品等中的一种或多种为辅料,添加或不添加牛磺酸、维生素B₂、维生素B₆、三氯蔗糖(蔗糖素)、甜菊糖苷、柠檬酸、L-苹果酸、食品用香精等,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、包装等工艺加工制成的特殊膳食食品(补充能量类)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。

4 要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 基本要求：不得添加非食品物质原料；使用的食品原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921 的规定。
- 4.1.2 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 4.1.3 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 4.1.4 大豆分离蛋白、大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 4.1.5 水溶性膳食纤维粉、水果粉、益生菌粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 4.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 4.1.7 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。
- 4.1.8 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 4.1.9 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 4.1.10 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.11 玛咖粉应符合关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告(卫生部公告 2011 年第 13 号)的规定。
- 4.1.12 山药应符合《中华人民共和国药典》的要求及 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.13 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 4.1.14 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 4.1.15 维生素 B₂ 应符合 GB 14752 的规定。
- 4.1.16 维生素 B₆ 应符合 GB 14753 的规定。
- 4.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 4.1.18 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 4.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.20 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.21 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）。
- 4.1.22 以上原料均应符合GB2761、GB2762、GB2763的规定。



4.2 感官要求：应符合表 1 的规定。

表1 感官指标

项目	要求	检验方法
形态	具有该产品应有的形态	取 2g 试样置于洁净的烧杯中，用 100ml 温开水配置成 2%溶液，在自然光下观察色泽和有无沉淀。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品特有的颜色	
滋味和气味	具有本品特有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来物质	

4.3 理化指标：应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目	指标		检验方法
	固态	半固态	
能量	≥1500kJ/100g	≥150kJ/100g	GB 10769 中 5.3
碳水化合物提供的能量占产品总量的比例/%	≥60		GB 24154
铅/(mg/kg)	≤0.45		GB 5009.12
总砷/(mg/kg)	≤0.5		GB 5009.11
黄曲霉毒素 M ₁ ^a /(μg/kg)	≤0.5		GB 5009.24
黄曲霉毒素 B ₁ ^b /(μg/kg)	≤0.5		GB 5009.22
a 仅适用于以乳类及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。			

4.4 微生物指标：应符合表 3 的规定。

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”。					

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.7 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。



4.8 食品添加剂和营养强化剂

4.8.1 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/或有关规定。

4.8.2 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。

4.9 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070规定方法测定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批和抽样

6.1.1 组批

以同一原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。组批量以产品最小销售包装单位数计。

6.1.2 抽样方法与数量

在成品仓库或生产流通领域随机抽取样品，依据组批量，从每批产品中随机抽取不少于5个最小销售包装单位样品，所取试样不得少于1000g。平均分成两份，一份检验，一份备查。将采取的试样混匀，装入清洁、干燥、带磨口玻璃瓶或者无菌袋中，粘贴标签，注明生产班次、产品类别、批号、取样日期和地点。微生物检验按无菌操作取样。

6.2 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验

6.2.1.1 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。

6.2.2 型式检验

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：

- 正产品正式投入生产时；
- 原料产地环境发生重大变化时；
- 前后两次抽样检验结果差异较大；
- 质量监督机构提出型式检验要求时；
- 有关行政主管部门提出型式检验要求。



6.3 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时,判定为合格品。若有不合格项时(微生物指标除外),可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检,以复检结果为准。微生物指标不符合本标准或发现恶性杂质(如玻璃、金属、昆虫等),不得复检,判该批不合格。

7 标签、标志、标识、说明书、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标签、标志

最小销售包装的标签应该符合GB 7718、GB 13432、GB 24154及GB 28050的规定执行,并注明食用方法和营养声称。外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。含新食品原料的产品应标注不适宜人群和食用量。

7.2 标识、说明书

标识、说明书应包括以下内容:产品名称、配料清单、净含量、产品执行标准、生产日期或生产批号、生产许可证编号、保质期、贮存条件、制造者名称、制造者地址、制造者产地、制造者联系方式、食用方法。标识、说明书应符合国家有关食品安全要求和食品营养成分的规定。

7.3 包装

应采取密封、防潮包装、能保护产品品质;包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害,且符合相应安全标准和有关规定。

7.4 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防潮、防晒、不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.5 贮存

产品不应露天堆放。成品仓库应清洁、干燥、通风良好,无鼠虫害。产品堆放应有垫板,离地10cm以上,离墙20cm以上。不同类别的产品应按照产品要求贮存,产品不应与有毒、有害、有异味、易腐败变质或潮湿的物品同仓库存放。

7.6 保质期

在规定的贮存条件下,产品保质期以产品外包装标签标识为准。

