

备案号：34202206259S
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11月24日

Q/AGT

安徽桂彤健康科技有限公司食品安全企业标准

Q/AGT 0029S—2022



钙铁锌多维营养粉

安徽省卫生健康委员会

2021-11-16 发布

2022-11-30 实施

安徽桂彤健康科技有限公司 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。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规，参照 GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》、《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品中最大农药残留限量》（GB12763）和《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）进行编写。

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。

本标准由安徽桂彤健康科技有限公司提出。

本标准起草单位：安徽桂彤健康科技有限公司。

本标准主要起草人：时香港。

本标准于2022年11月16日首次发布。

本标准有效期为3年。

安徽省卫生健康委员会

钙铁锌多维营养粉

本标准规定了钙铁锌多维营养粉的术语和定义、技术要求、食品添加剂和食品营养强化剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标识标志、包装、运输、贮存、保质期、召回。

本标准适用于 3.1 定义产品的生产、检验和销售。

1 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 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 4789.3	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 5009.14	食品安全国家标准 食品中锌的测定
GB 5009.85	食品安全国家标准 食品中维生素 B2 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 5009.12	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 8820	食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸锌
GB 14752	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B2(核黄素)
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 1886.233	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 E
GB 1903.31	食品安全国家标准 食品营养强化剂 醋酸视黄酯（醋酸维生素 A）
GB 19640	食品安全国家标准 冲调谷物制品
GB 31639	食品安全国家标准 食品加工用酵母
GB/T 20880	食用葡萄糖
GB/T 22492	大豆肽粉
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 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31617 食品安全国家标准 食品营养强化剂 酪蛋白磷酸肽
 NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 原卫生部 2011 年 第 25 号关于公布可用于婴幼儿食品的菌种名单的公告
 国家卫生计生委 2017 年 第 7 号关于乳木果油等 10 种新食品原料的公告
 国家市场监督管理总局（2020 年市监总局令第 31 号）食品召回管理办法
 国家质量监督检验检疫总局《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 钙铁锌多维营养粉

以食用葡萄糖、肽粉（25%，大豆蛋白肽、酪蛋白磷酸肽）、进口脱脂乳粉、甜橙果粉、动物双歧杆菌（菌株号:Bb-12）、葡萄糖酸钙、葡萄糖酸锌、血红素铁、维生素 A、维生素 B₂、维生素 E、N-乙酰神经氨酸（燕窝酸）、二氧化硅等，经熟制和或粉碎或不粉碎、混合、干燥或不干燥、包装等主要工艺加工制成直接冲调的方便食品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.3 大豆蛋白肽：应符合 GB/T 22492 的规定。
- 4.1.4 酪蛋白磷酸肽：应符合 GB 31617 的规定。
- 4.1.5 脱脂乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.6 甜橙果粉：应符合 NY/T 1884 的规定。
- 4.1.7 动物双歧杆菌（菌株号:Bb-12）应符合卫生部（2011 年 第 25 号）关于公布可用于婴幼儿食品的菌种名单的公告和或其他相关规定和要求，与之实质等同。
- 4.1.8 葡萄糖酸钙：应符合 GB 15571 的规定。
- 4.1.9 葡萄糖酸锌：应符合 GB 15571 的规定。
- 4.1.10 酵母粉：应符合 GB 31639 的规定。
- 4.1.11 维生素 A：应符合 GB 1903.31 的规定。
- 4.1.12 维生素 B₂：应符合 GB 14752 的规定。
- 4.1.13 维生素 E：应符合 GB 1886.233 的规定。
- 4.1.14 N-乙酰神经氨酸（燕窝酸）：应符合国家卫生计生委 2017 年 第 7 号关于乳木果油等 10 种新食品原料的公告和或其他相关规定和要求，与之实质等同。
- 4.1.15 二氧化硅：应符合 GB 25576 的规定。
- 4.1.16 其他食品原料：应符合相关食品安全标准和/或有关规定。
- 4.1.17 以上所用原料均应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 29921 的规定，不得添加非食用物质。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有该品种应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下检查有无异物。闻其气味,用温开水漱口,冲调或冲调加热后品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味与气味,无异味	
状态	无霉变,无正常视力可见外来异物。冲调后呈黏稠状或固液混合状	

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 10.0	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g)	≥ 25.0	GB 5009.5
钙/(mg/100g)	200-700	GB 5009.92
铁/(mg/100g)	3.5-8.0	GB 5009.90
锌/(mg/100g)	3.75-11.25	GB 5009.14
维生素 A/(μg /100g)	200-600	GB 1903.31 附录 A 中 A4
维生素 B ₂ /(mg/100g)	0.75-1.75	GB 5009.85
维生素 E/(mg/100g)	5-12.5	GB 1886.233 附录 A
食品添加剂(使用量有限量要求的)	按 GB 2760 执行	按相应检验方法执行
营养强化剂(使用量有限量要求的)	按 GB 14880 执行	按相应检验方法执行

4.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.15	GB 5009.12

4.5 微生物限量

微生物限量应符合表 4 规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 4789.3
沙门氏菌/(CFU/g)	5	0	0	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10
霉菌/(CFU/g)	5	2	50	10^2	GB 4789.15

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

检验方法按 JJF 1070 规定的方法测定。

5 食品添加剂和食品营养强化剂

5.1 食品添加剂和食品营养强化剂的质量：应符合相应的安全标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量：应符合 GB 2760 的规定。

5.3 食品营养强化剂的品种和使用量：应符合 GB 14880 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求技术要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

以每一次投料量生产包装完好的同一品种产品为一批。

7.2 抽样

7.2.1 在成品库以随机抽样法抽取样品，每检验批抽样件数不少于5件，从所抽样品件数中均匀抽取1kg（不少于12个独立包装）产品，分成两份，一份检验，一份备查。

7.2.2 定量包装商品净含量的抽样方法按国家质检总局的要求执行。

7.3 出厂检验

产品出厂前，由生产厂的检验部门按本标准规定逐批进行检验。检验合格后，出具合格证书，并在包装箱内（外）附有签署质量合格的产品方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、大肠菌群、净含量指标。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验每年一次，或当出现下列情况之一时进行检验：

- a. 原料、工艺、设备发生较大变化时；
- b. 停产六个月以上，恢复生产时；
- c. 国家相关监督机构提出要求时。

7.4.2 型式检验项目：包括本标准 4.2~4.6 的全部项目。

7.4.3 判定规则：型式检验项目有不超过 2 项不符合本标准，可以加倍抽样复验。复验后有一项不符合本标准，判为不合格品。超过 2 项或微生物指标不符合本标准，不得复验，判为不合格品。

8 标签标志、包装、运输、贮存、保质期、召回

8.1 标签标志

8.1.1 按 GB 7718、GB 28050 的规定标注。

8.1.2 储运图示的标识应符合 GB/T 191 的有关规定。

8.2 包装



产品内包装材料应符合相应的国家安全标准要求，封口应严密、无渗漏。外包装材料质量应符合相应标准的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部必须有 10 cm 以上的垫板。

8.5 保质期

保质期根据产品生产的季节、包装规格的不同，确定相应的保质期，具体见产品包装。

8.6 召回

不安全食品召回按国家市场监督管理总局《食品召回管理办法》执行。

