

Q / S H J Y

陕西恒玖源健康药业有限公司企业标准

Q/SHJY 0028S—2023

运动营养食品 补充能量类 葛根枳椇子营养液



Q/610000-14779S-2023
有效期至 20260223

2023-01-01发布

2023-02-01 实施

陕西恒玖源健康药业有限公司

发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2020的规则起草。

本标准由陕西恒玖源健康药业有限公司提出。

本标准由陕西恒玖源健康药业有限公司负责起草。

本标准起草人：王军锋

本标准批准人：高贯敏

本标准属首次发布。



葛根枳椇子营养液

1 范围

本标准规定了葛根枳椇子营养液的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以饮用水、葛根粉、枳椇子粉、酵母抽提物、白茶、甘草粉、针叶樱桃粉、蒲公英粉、菊花粉、蜂蜜、桑葚酵素原液、dl-酒石酸、小麦胚芽粉、壳寡糖、 β -环状糊精为原料，经配料、溶解、调配、过滤、灌装、灭菌制作而成的葛根枳椇子营养液。

2 规范性引用文件

本标准中引用的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。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.42	食品安全国家标准 食品添加剂 dl-酒石酸
GB 1886.352	食品安全国家标准 食品添加剂 β -环状糊精
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
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/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 13432	食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签
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 14963	食品安全国家标准 蜂蜜
GB/T 20886.2	酵母产品质量要求 第2部分 酵母加工制品
GB/T 22251	保健食品中葛根素的测定
GB/T 22291	白茶
GB 24154	食品安全国家标准 运动营养食品通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知（卫法监发[2002]51号）	
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》	
关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告（2014年第6号）	
《保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则》（2020年版）	

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 葛根粉：应符合卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知(卫法监发[2002]51号)及附录A的规定。

3.1.2 枳椇子粉：应符合卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知(卫法监发[2002]51号)及附录B的规定。

3.1.3 甘草粉、蒲公英粉、菊花粉：应符合卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知(卫法监发[2002]51号)及附录C的规定。

3.1.4 酵母抽提物：应符合 GB/T 20886.2 的规定。

3.1.5 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定。

3.1.6 针叶樱桃粉：应符合附录D的规定。

3.1.7 蜂蜜：应符合 GB14963 的规定。

3.1.8 桑葚酵素原液：应符合附录E的规定。

3.1.9 dl-酒石酸：应符合 GB 1886.42 的规定。

3.1.10 小麦胚芽粉：应符合 附录F 的规定。

3.1.11 壳寡糖：应符合关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告(2014年第6号)的规定。

3.1.12 β -环状糊精：应符合 GB 1886.352 的规定。

3.1.13 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1

项 目	要 求
色泽	符合产品的特性
滋味、气味	具有本品特有的气味和滋味，品尝后无异味
组织状态	均匀一致的液体，允许有少量沉淀
杂质	无正常视力可见的外来异物

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
能量/(kJ/100mL)	≥ 150
碳水化合物 ^b /(g/100mL)	≥ 5.3
碳水化合物提供的能量/(kJ/100mL)	≥ 90
碳水化合物提供的能量占产品总能量的比例/(%)	≥ 60
葛根素/ (mg/100mL)	≥ 50
总黄酮/ (mg/100mL)	≥ 50

3.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	指 标
总砷 (以 As 计) /(mg/kg)	≤ 0.2
铅 (以 Pb 计) /(mg/kg)	≤ 0.05

3.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表 4

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌	5	2	10	90

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

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

3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验方法

4.1 感官要求

4.1.1 色泽、滋味、气味、组织状态、杂质：取适量样品置于洁净的烧杯中，在自然光线下观察其色泽、组织状态和杂质，然后嗅其气味，尝其滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 能量：能量的计算按每 100mL 产品中蛋白质、脂肪、碳水化合物的含量，乘以各自相应的能量系数 17kJ/g、37kJ/g、17kJ/g，所得之和为 kJ/100mL 值。

4.2.2 碳水化合物：碳水化合物的含量可按减法或加法计算获得。减法是食品总质量为100，减去蛋白质、脂肪、水分、灰分的质量。加法是以淀粉和糖的总和为“碳水化合物”。

4.2.3 碳水化合物提供的能量：按每 100mL 产品中碳水化合物的含量，乘以能量系数 17kJ/g 为碳水化合物提供的能量。

4.2.4 碳水化合物提供的能量占产品总能量的比值：按碳水化合物提供的能量除以总能量的比值进行计算。

4.2.5 葛根素：按 GB/T 22251 执行。

4.2.6 总黄酮：按《保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则》（2020年版）第二部分（十五）执行。

4.3 污染物限量

4.3.1 总砷：按 GB 5009.11 执行。

4.3.2 铅：按 GB 5009.12 执行。

4.4 微生物限量

4.4.1 样品的分析及处理：按 GB 4789.1 执行。

4.4.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。

4.4.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中的平板计数法执行。

4.5 净含量：按 JJF 1070 的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批和抽样

以同一次投料、同一生产线生产的同品种、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，抽样数量为16个销售包装。所抽取的样品分成2份，1份为10个作为检验用样品，1份为6个作为备查样品。

5.2 出厂检验

5.2.1 每批产品应由公司质检部门检验合格，并提供出厂检验合格证或者其他合格证明文件方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括：感官要求和净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验项目为本标准 3.2~3.6 的全部项目。

5.3.2 一般情况下，每年需对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、工艺发生较大变化时；
- b) 停产3个月以上（包括3个月）再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与平常记录有较大差别时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

5.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不符合本标准规定时，则判该批产品为不合格品，且不得复检。

5.4.3 在产品的保质期内，检验值与产品标签标示值的允许误差范围应符合 GB 13432 中4.3.3 的规定，并且所有检验值均应在本标准规定范围内。

6 标签、包装、运输和贮存

6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 13432、GB 24154 和 GB 7718 的规定。除应标识每100mL产品中各营养成分的含量。还应标明，产品类别：其他特殊膳食食品 运动营养食品(补充能量类)。适宜人群：补充能量类人群。不适宜人群：婴幼儿。本品每日建议食用量50~100mL。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合 GB 4806.1 及相应国家食品安全标准的要求。产品内包装应符合GB 4806.7 或 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定，产品外包装用纸盒应符合 GB 4806.8 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.2.2 销售包装应保持清洁、完整、严密、无破损。

6.3 运输

产品运输工具、车辆必须清洁卫生、干燥、无毒无害、无其他污染。产品在运输过程中必须遮盖、防雨、防晒，搬运时轻拿轻放，严禁与有毒、有害、有异味等可对产品发生不良影响的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应密封贮存于阴凉干燥通风处，不得露天堆放，成品堆放必须有垫板，不得直接接触地面、墙面，堆码高度以不倒塌、不压坏外包装及产品为限，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。成品入出库必须依照先进先出的原则，依次出库。

在规定的贮运条件、包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为18个月。

附 录 A
(规范性附录)
葛根粉的质量要求

A. 1 感官要求
应符合表A. 1的规定。

表 A.1

项 目	要 求
色泽	乳黄色至棕黄色
气味	具有本品特有的气味和滋味，无异味
组织形态	精细粉末，无结块
杂质	无正常视力可见外来异物

A. 2 理化指标
应符合表A.2的规定。

表 A.2

项 目	指 标
干燥失重 / (%)	≤ 5.0
灰分 / (%)	≤ 5.0
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 1.0

A. 3 微生物指标
应符合表A.3的规定。

表A.3

项目	限量
菌落总数/(CFU/g)	≤ 1000
大肠菌群	不得检出
霉菌/(CFU/g)	≤ 50
致病菌 (金黄色葡萄球菌、沙门氏菌)	不得检出

附 录 B
(规范性附录)
枳椇子粉的质量要求

B.1 感官要求
应符合表B.1的规定。

表 B.1

项 目	要 求
色泽	浅棕色至棕色
气味	具有本品应有的气味和滋味，无异味
组织形态	无定型粉末状
杂质	无正常视力可见外来杂质

B.2 理化指标
应符合表B.2的规定。

表 B.2

项 目	指 标
水分 / (%)	≤ 5.0
灰分 / (%)	≤ 5.0

B.3 微生物指标
应符合表B.3的规定。

表 B.3

项 目	限 量
菌落总数/(CFU/g)	≤ 10000
大肠菌群/(CFU/g)	≤ 30
霉菌/(CFU/g)	≤ 50
致病菌(金黄色葡萄球菌、沙门氏菌)	不得检出

附 录 C
(规范性附录)

甘草粉、蒲公英粉、菊花粉的质量要求

C.1 感官要求
应符合表C.1的规定。

表 C.1

项 目	要 求
色泽	具有本品应有的色泽
气味	具有本品应有的气味和滋味，无异味
组织形态	粉末状，无结块
杂质	无正常视力可见外来异物

C.2 理化指标
应符合表C.2的规定。

表 C.2

项 目	指 标
水分/(g/ 100g)	≤ 7.0
灰分/(g/ 100g)	≤ 10.0
铅 (以 Pb 计) /(mg/kg)	≤ 1.0

C.3 微生物指标
应符合表C.3的规定。

表C.3

项目	限量
菌落总数/(CFU/g)	≤ 1000
大肠菌群/(CFU/g)	≤ 10
霉菌/(CFU/g)	≤ 50
金黄色葡萄球菌 /(CFU/g)	≤ 100
沙门氏菌 /(CFU/g)	不得检出

附 录 D
(规范性附录)
针叶樱桃粉的质量要求

D.1 感官要求
应符合表D.1的规定。

表 D.1

项 目	要 求
色泽	粉红色
气味	具有本品特有的气味和滋味，品尝后无异味
组织形态	粉末状，无结块
杂质	无肉眼可见的外来杂质

D.2 理化指标
应符合表D.2的规定。

表 D.2

项 目	指 标
水分/(g/ 100g)	≤ 7.0
灰分/(g/ 100g)	≤ 3.0
总砷 (以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅 (以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.5

D.3 微生物指标
应符合表D.3的规定。

表 D.3

项目	限 量
菌落总数/(CFU/g)	≤ 10000
大肠菌群/(CFU/g)	≤ 100
霉菌/(CFU/g)	≤ 50
致病菌(金黄色葡萄球菌、沙门氏菌)	不得检出

附 录 E
(规范性附录)
桑葚酵素原液的质量要求

E.1 感官要求
应符合表E.1的规定。

表 E.1

项 目	要 求
色 泽	具有本品应有的色泽
滋味、气味	具有本产品特有的滋味与气味，味酸，无异味、异嗅
状 态	呈液态，允许有少量沉淀
杂 质	无正常视力可见外来异物

E.2 理化指标
应符合表E.2的规定。

表 E.2

项 目	指 标
pH	≤ 4.5
乙醇含量/(g/100g)	≤ 0.5
总酸（以乳酸计）/(g/100g)	≥ 0.8
可溶性固形物（20℃折光计法）/(%)	≥ 30.0

附 录 F
(规范性附录)
小麦胚芽粉的质量要求

F.1 感官要求
应符合表F.1的规定。

表 F.1

项 目	要 求
色泽	乳黄色至浅棕色
气味	具有本品固有的滋气味，无异味
组织形态	精细粉末
杂质	无正常视力可见的外来异物

F.2 理化指标
应符合表F.2的规定。

表 F.2

项 目	指 标
干燥失重 /(%)	≤ 7.0
灰分 /(%)	≤ 5.0
铅 (以 Pb 计) /(mg/kg)	≤ 1.0

F.3 微生物指标
应符合表F.3的规定。

表 F.3

项目	限 量
菌落总数/(CFU/g)	≤ 1000
大肠菌群/(CFU/g)	≤ 10
霉菌/(CFU/g)	≤ 50
致病菌 (沙门氏菌)	不得检出