

# Q/SMJK

## 陕西美嘉康医药科技有限公司企业标准

Q/SMJK 0007S—2023

运动营养食品  
补充能量类  
益智仁鸡内金特殊膳食用食品



Q/610000-16485S-2023  
备案日期 20230911

2023-07-01发布

2023-07-15实施

陕西美嘉康医药科技有限公司 发布

# 企业标准Q/SMJK 0007S—2023《运动营养食品 补充能量类 益智仁鸡内金 $\gamma$ -氨基丁酸特殊膳食用食品》第1号修改单

本标准于2023年8月31日做出如下变更：

- 1、标准名称变更为“运动营养食品 补充能量类 益智仁鸡内金特殊膳食用食品”；
- 2、配料中删除“葡萄糖酸钙”；
- 3、理化指标中删除“钙”并删除相应的检测方法；
- 4、标签标识中删除“每日推荐食用量”内容。



## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行编写。

本文件由陕西美嘉康医药科技有限公司提出。

本文件由陕西美嘉康医药科技有限公司起草。

本文件起草人：王瑞琪。

本文件批准人：王瑞琪。

本文件属首次发布。



# 运动营养食品

## 补充能量类

### 益智仁鸡内金特殊膳食用食品

#### 1 范围

本文件规定了益智仁鸡内金特殊膳食用食品的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以山楂粉、茯苓粉、鸡内金粉、益智仁粉、覆盆子粉、 $\gamma$ -氨基丁酸（食用香料）、甜橙粉、赤砂糖、白砂糖和黄糊精为原料，经称量、配料、混合、制粒、干燥、压片等工艺制成的益智仁鸡内金特殊膳食用食品。

#### 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 317	白砂糖
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 4789.1	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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
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/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 13432	食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 24154	食品安全国家标准 运动营养食品通则
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	固体饮料
GB/T 35884	赤砂糖
QB/T 5029	糊精
QB/T 5633.7	氨基酸、氨基酸盐及其类似物 第7部分： $\gamma$ -氨基丁酸
SB/T 10347	糖果 压片糖果
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	

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 山楂粉、茯苓粉、鸡内金粉、益智仁粉、覆盆子粉、甜橙粉：应符合GB/T 29602的规定。

3.1.2  $\gamma$ -氨基丁酸：应符合QB/T 5633.7的规定。

3.1.3 赤砂糖：应符合GB/T 35884的规定。

3.1.4 白砂糖：应符合GB/T 317的规定。

3.1.5 黄糊精：应符合QB/T 5029的规定。

#### 3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	呈该本品应有的色泽且均匀一致
气味和滋味	具有本品应有的滋味及气味，无异味
组织形态	外观完整，大小一致，无明显变形
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
干燥失重, g/100g	≤ 5.0
能量, kJ/100g	≥ 1500
碳水化合物提供的能量占产品总能量的比例, %	≥ 60

#### 3.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	限 量
铅, mg/kg	≤ 0.48
总砷, mg/kg	≤ 0.5

#### 3.5 微生物限量

微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	2	10	100

<sup>a</sup>样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

#### 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 污染物限量及农药残留限量

3.8.1 污染物限量应符合GB 2762的规定。

3.8.2 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

### 3.9 生产加工过程的卫生要求

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

取约10g被测样品于洁净的样品盘中，置于明亮处，用肉眼观察其色泽、组织形态，检查其有无杂质，嗅其气味，尝其滋味。

### 4.2 理化指标

4.2.1 干燥失重：按 GB 5009.3或SB/T 10347执行。

4.2.2 能量：按每100g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/100g值。

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

### 4.3 污染物限量

4.3.1 铅：按 GB 5009.12 执行。

4.3.2 总砷：按 GB 5009.11执行。

### 4.4 微生物限量

4.4.1 沙门氏菌：按 GB 4789.4执行。

4.4.2 金黄色葡萄球菌：按GB 4789.10平板计数法执行。

4.5 净含量：按 JJF 1070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、同规格的产品为一组批。在每一批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于200份，抽样数量不少于8份，抽样质量不得少于1kg。

### 5.2 出厂检验

5.2.1 每批产品应经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 出厂检验项目为：感官要求、干燥失重和净含量。

### 5.3 型式检验

5.3.1 型式检验包括本文件3.2~3.6条款规定的全部检验项目。

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6个月以上（包括6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文件规定时，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合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

## 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、GB 7718和 GB 28050的规定。还应标明“运动营养食品

补充能量类”。

**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。产品包装用铝塑材质应符合GB/T 28118的规定，产品包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

**6.2.2** 销售包装应完整、严密、无破损。

## **6.3 运输**

产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染、运输工具应清洁、干燥、不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

## **6.4 贮存**

产品贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，不得直接接触地面、墙面，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。

