

Q/SHJY

陕西恒玖源健康药业有限公司企业标准

Q/SHJY 0039S—2023

运动营养食品

耐力类

参精草片



Q/610000-16481S-2023
备案日期 20230911

2023-09-01 发布

2023-10-01 实施

陕西恒玖源健康药业有限公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2020 要求编写。

本标准由陕西恒玖源健康药业有限公司提出并起草。

本标准起草人：王文琼。

本标准批准人：高贵敏。

本标准系首次发布。



运动营养食品 耐力类

参精草片

1. 范围

本标准规定了参精草片的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以蛹虫草粉、人参（人工种植）粉、海参粉、鹿血冻干粉（人工养殖梅花鹿）、鹿鞭粉（人工养殖梅花鹿）、肉桂粉、黄精粉、米糠脂肪烷醇、桑叶粉、甘草粉、覆盆子粉、葛根粉、生姜粉、牡蛎粉、低聚异麦芽糖、复合维生素（盐酸硫胺素、核黄素、盐酸吡哆醇）、牛磺酸、硬脂酸镁为原料，经混合、制粒、总混、压片、包衣（复配被膜剂（羟丙基甲基纤维素、聚乙烯醇））或不包衣制成的参精草片。

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，仅所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 1886.91	食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸镁
GB 1886.109	食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基甲基纤维素（HPMC）
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 5009.84	食品安全国家标准 食品中维生素 B ₁ 的测定
GB 5009.85	食品安全国家标准 食品中维生素 B ₂ 的测定
GB 5009.154	食品安全国家标准 食品中维生素 B ₆ 的测定
GB 5009.169	食品安全国家标准 食品中牛磺酸的测定
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 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 20881	低聚异麦芽糖
GB 24154	食品安全国家标准 运动营养食品通则
GB 26687	食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 31630	食品安全国家标准 食品添加剂 聚乙烯醇

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
 关于乳木果油等 10 种新食品原料的公告（2017 年第 7 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）
 国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》
 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）
 卫生部关于批准蛹虫草为新资源食品的公告（卫生部公告 2009 年第 3 号）
 关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告 2012 年第 17 号）
 卫生部关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复（卫监督函（2012）8 号）

3. 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 蛹虫草粉：应符合卫生部 2009 年第 3 号公告及附录 A 的规定。
- 3.1.2 人参（人工种植）粉：应符合卫生部 2012 年第 17 号公告及附录 B 的规定。
- 3.1.3 海参粉：应符合附录 C 的规定。
- 3.1.4 鹿果冻干粉（人工养殖梅花鹿）、鹿鞭粉（人工养殖梅花鹿）：应符合卫监督函（2012）8 号及附录 D 的规定。
- 3.1.5 肉桂粉、黄精粉、桑叶粉、甘草粉、覆盆子粉、葛根粉：应符合卫法监发[2002]51 号及附录 E 的规定。
- 3.1.6 米糠脂肪烷醇：应符合关于乳木果油等 10 种新食品原料的公告（2017 年第 7 号）及附录 F 的规定。
- 3.1.7 生姜粉：应符合卫法监发[2002]51 号及附录 G 的规定。
- 3.1.8 牡蛎粉：应符合卫法监发[2002]51 号及附录 H 的规定。
- 3.1.9 低聚异麦芽糖：应符合 GB/T 20881 的规定。
- 3.1.10 复合维生素：应符合 GB 26687 及附录 I 的规定。
- 3.1.11 牛磺酸：应符合 GB 14759 的规定。
- 3.1.12 硬脂酸镁：应符合 GB 1886.91 的规定。
- 3.1.13 羟丙基甲基纤维素：应符合 GB 1886.109 的规定。
- 3.1.14 聚乙烯醇：应符合 GB 31630 的规定。
- 3.1.15 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	呈本品应有的色泽
滋味、气味	具有本品特有的气味和滋味，无异味
组织形态	片状，大小均匀、表面光洁
杂 质	无正常视力可见外来杂质

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
干燥失重, g/100g	≤ 5.0
总皂苷（以人参皂苷Re计）， g/100g	≥ 0.1

维生素B ₁ , mg/100g	4.8-95.2
维生素B ₂ , mg/100g	4.8-47.6
维生素B ₆ , mg/100g	4.8-47.6
牛磺酸, g/100g	0-14

3.4 污染物限量

应符合表3规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标
铅, mg/kg	≤ 0.5
总砷, mg/kg	≤ 0.49

3.5 微生物限量

应符合表4规定。

表 4 微生物限量

项 目	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

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 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4. 试验方法

4.1 感官要求

取适量被测样品,置于白色瓷盘中,在自然光线下,观察样品的色泽、组织形态、杂质,嗅其气味,尝其滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 干燥失重:按 SB/T 10347 附录 A 规定执行。

4.2.2 总皂苷:按《保健食品理化及卫生指标检验与技术指导原则(2020年版)》规定执行。

4.2.3 维生素B₁:按GB 5009.84规定执行。

4.2.4 维生素B₂:按GB 5009.85规定执行。

4.2.6 维生素B₆:按GB 5009.154规定执行。

4.2.5 牛磺酸:按GB 5009.169规定执行。

4.3 污染物限量

4.3.1 铅:按GB 5009.12规定执行。

4.3.2 总砷:按 GB 5009.11 规定执行。

4.4 微生物限量

4.4.1 样品采集和处理:按GB 4789.1规定执行。

4.4.2 沙门氏菌:按GB 4789.4规定执行。

4.4.3 金黄色葡萄球菌:按GB 4789.10规定执行。

4.5 净含量

按JJF 1070规定执行。

5. 检验规则

5.1 组批及抽样

5.1.1 组批

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。

5.1.2 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 出厂检验项目为感官要求、干燥失重、净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准3.2-3.6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 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

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，则判该产品不合格，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、标识、包装、运输及贮存

6.1 标志、标签

6.1.1 标签标识：应符合GB 13432、GB 24154和GB 7718的规定。还应标明，产品类别：其他特殊膳食食品 运动营养食品 耐力类；适宜人群：适用于需要提高耐力的人群；因产品添加蛹虫草粉、人参（人工种植）粉（食用量≤3克/天）、米糠脂肪醇（食用量≤300毫克/天），婴幼儿、孕妇、哺乳期妇女、儿童及食用真菌过敏者不宜食用。本品每日建议食用量4.2克。

6.1.2 外包装标识：应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合GB 4806.1及相应食品安全国家标准的要求。产品内包装应符合GB 4806.7、GB 9683、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。

6.3 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

产品应贮存于阴凉、通风、干燥处，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。

在本标准规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。

附录A
(规范性附录)
蛹虫草粉的质量要求

A.1 感官要求

应符合表A.1的规定。

表A.1

项 目	要 求
色泽	棕黄色至浅棕色
滋、气味	具有本品特有的滋味与气味，无异味、异嗅
性状	均匀分散粉末状
杂质	无肉眼可见外来杂质

A.2 理化指标及微生物指标

应符合表A.2的规定。

表A.2

项 目	要 求
水分, g/100g	≤ 7.0
沙门氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出

附录B
(规范性附录)
人参(人工种植)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	黄色
滋、气味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅
组织状态	疏松粉末状、色泽均匀、无结块、无吸潮
杂质	无肉眼可见外来杂质

B.2 理化指标及微生物指标

应符合表B.2的规定。

表B.2

项 目	要 求
水分, g/100g	\leq 7.0
人参总皂苷, %	\geq 80
沙门氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出

附录C
(规范性附录)
海参粉的质量要求

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
滋、气味	具有本产品固有的滋味和气味，无异味、异嗅
组织状态	粉末状或颗粒状、色泽均匀、无结块、无吸潮
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	要 求
水分, g/100g	≤ 7.0
灰分(以干基计), g/100g	≤ 7.0

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	≤ 10000
大肠菌群, CFU/g	≤ 100
致病菌(金黄色葡萄球菌、沙门氏菌)	不得检出

附录D
(规范性附录)

鹿血冻干粉(人工养殖梅花鹿)、鹿鞭粉(人工养殖梅花鹿)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	具有本品应有的色泽
滋、气味	具有本品特有的滋味与气味, 无异味
性状	均匀分散粉末状
杂质	无肉眼可见外来杂质

D.2 理化指标及微生物指标

应符合表D.2的规定。

表D.2

项 目	要 求
水分, g/100g	≤ 7.0
沙门氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出

附录E
(规范性附录)

肉桂粉、黄精粉、桑叶粉、甘草粉、覆盆子粉、葛根粉的质量要求

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、气味	具有本品特有的滋味和气味，无异味、异嗅
组织状态	粉末状
杂质	无肉眼可见外来杂质

E.2 理化指标及微生物指标

应符合表E.2的规定。

表E.2

项 目	要 求
水分, g/100g	≤ 7.0
沙门氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出

附录F
(规范性附录)
米糠脂肪烷醇的质量要求

F.1 感官要求

应符合表F.1的规定。

表F.1

项 目	要 求
色泽	白色至浅黄色
滋、气味	具有本品特有的滋味和气味，无异味、异嗅
组织状态	粉末状
杂质	无肉眼可见外来杂质

F.2 理化指标

应符合表F.2的规定。

表F.2

项 目	要 求
水分, g/100g	≤ 0.5
高级脂肪烷醇, g/100g	78-88
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.5

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
致病菌(金黄色葡萄球菌、沙门氏菌)	不得检出

附录G
(规范性附录)
生姜粉的质量要求

G.1 感官要求

应符合表G.1的规定。

表G.1

项 目	要 求
色泽	浅黄色至深黄色
滋、气味	具有本品应有的气味和滋味，无异味
组织状态	粉末状
杂质	无正常视力可见外来杂质

G.2 理化指标

应符合表G.2的规定。

表G.2

项 目	要 求
水分,%	≤ 5.0
灰分,%	≤ 4.5
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.5

G.3 微生物指标

应符合表G.3的规定。

表G.3

项 目	限 量
菌落总数,CFU/g	≤ 3000
大肠菌群, CFU/g	不得检出
霉菌和酵母,CFU/g	≤ 100
致病菌(金黄色葡萄球菌、沙门氏菌)	不得检出

附录H
(规范性附录)
牡蛎粉的质量要求

H.1 感官要求

应符合表H.1的规定。

表H.1

项 目	要 求
色泽	具有本品应有的色泽
滋、气味	具有本品应有的滋味和气味，无异味
组织形态	无定型粉末状
杂质	无正常视力可见杂质

H.2 理化指标

应符合表H.2的规定。

表H.2

项 目	要 求
水分, g/100g	≤ 8.0
蛋白质, g/100g	≥ 1.0

H.3 微生物指标

应符合表H.3的规定。

表H.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（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）	不得检出

附录 I
(规范性附录)
复合维生素的质量要求

1.1 感官要求

应符合表 I.1 的规定。

表 I.1

项 目	要 求
色泽	呈浅黄色至橙黄色
气味	无异味
组织形态	呈流动性的干粉颗粒，无结块
杂质	无外来杂质

1.2 理化指标及微生物

应符合表 I.2 的规定。

表 I.2

项 目	要 求
干燥减量, %	≤ 6.0
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 2.0
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 2.0
菌落总数, CFU/g	≤ 1000
大肠菌群, CFU/g	≤ 10

1.3 维生素指标

应符合表 I.3 的规定。

表 I.3

项 目	化合物来源	营养素含量范围
维生素 B ₁ , μg/kg	盐酸硫胺素	78400-117600
维生素 B ₂ , μg/kg	核黄素	41067-61600
维生素 B ₆ , μg/kg	盐酸吡哆醇	41067-61600