

备案号：QB64/0155S-2021

# Q/NXQT

## 宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司企业标准

Q/NXQT 0026S—2021

---

### 强化营养素特殊膳食饮品Ⅳ型

2021-04-09 发布

2021-04-09 实施

宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司 发布

## 前 言

本标准是按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分:标准的结构和编写》编写。

本标准代替了Q/NXQT 0026S-2020《强化营养素特殊膳食饮品 II 型》。

本标准与Q/NXQT 0026S-2020相比,主要变化如下:

---修改了标准名称;

本标准由宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司提出。

本标准由宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司负责起草。

本标准主要起草人:雍跃文、王建平。

本标准有效期五年。

# 强化营养素特殊膳食饮品Ⅳ型

## 1 范围

本标准规定了一种强化营养素特殊膳食饮品Ⅳ型的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以全脂乳粉、结晶果糖、脱脂乳粉、浓缩乳清蛋白粉、藜麦粉、酶解燕麦粉、糙米粉、抗性糊精、菊粉、伊代欣糖、罗汉果甜苷、仙人掌果粉、秋葵粉、绿咖啡粉、草莓果酱、蓝莓果酱、圆苞车前子壳粉、松籽油粉、枸杞粉、中链甘油三酯微囊粉、白砂糖、共轭亚油酸甘油酯乳液 20%(水、共轭亚油酸甘油酯、抗性糊精、辛烯基琥珀酸淀粉钠、抗坏血酸钠、抗坏血酸、山梨酸钾)、乳基粉(乳糖、牛奶蛋白、椰子油、食用香精)中的一种或数种为原料,添加复合营养强化剂(维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 B1、维生素 B2、维生素 B6、维生素 B12、生物素 E、烟酰胺、叶酸、泛酸、碳酸钙、硫酸锌、硫酸镁、硫酸锰、亚硒酸钠)中的一种或数种,添加嗜热链球菌、德氏乳杆菌、保加利亚亚种、干酪乳杆菌、嗜酸乳杆菌、乳双歧杆菌中的一种或数种、添加食品添加剂和食品用香精经配料、加纯净水溶解、过滤或不过滤、灌装、杀菌等工序制成的一种适用于超重及需要控制体重的人群食用的强化营养素特殊膳食饮品。

## 2 技术要求

### 2.1 原辅料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

### 2.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽,色泽正常	按照 GB 7101-2015 中感官要求中“液体饮料”方法进行检测
滋味及气味	具有该产品应有的滋味与气味,无异味,无臭味	
外观形状	无正常视力可见外来异物,状态均匀	

### 2.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
能量, KJ/100g	≥ 500

蛋白质, g/100g	≥	2.0
脂肪, g/100g	≥	0.5
碳水化合物, g/100g	≥	15
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定	

## 2.4 污染物限量和真菌毒素限量

2.4.1 污染物限量应符合 GB2762 的规定。

2.4.2 真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定。

## 2.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

## 2.6 微生物限量

微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

## 3 食品添加剂和食品营养强化剂

3.1 食品添加剂的使用范围和使用量应符合 GB 2760 中的有关规定。

3.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定。

## 4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 中的规定。

## 5 试验方法

5.1 感官指标：按 GB7101 中的检测方法检测。

### 5.2 理化指标测定

5.2.1 蛋白质按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.2.2 脂肪按 GB/T 5009.6 规定的方法测定。

5.2.3 碳水化合物：按 GB 10769 中 5.3 条款表 2 中规定的方法测定并计算。

5.3 微生物指标测定：按 GB7101 中的检测方法检测。

## 6 检验规则

6.1 以同一班次、同一配料生产的产品为一批，每批产品随机抽取样品 1000ml（不少于 16 个最小包装）进行检验。每批产品经检验合格后方可出厂。

6.2 产品检验分出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验项目为感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群。

6.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次形式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出要求时。

6.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。但微生物指标不合格时不得复检。

## 7 标志、包装、运输与贮存

### 7.1 标志

应符合 GB 7718、GB 28050 及 GB 13432 的规定。

### 7.2 包装

7.2.1 内包装用符合食品安全要求的材料包装，包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。

7.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

### 7.3 运输

在运输中应避免日晒雨淋，防止重压，严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。

### 7.4 贮存

应存放在清洁、通风、阴凉、干燥仓库中，避免重压。不得与有毒、有害、有异味、易腐蚀的物品同处贮存。产品码放应离地面20cm以上，离墙壁10cm以上。

---