

备案号：QB64/0156S-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 0041S—2021

强化铁营养素特殊膳食饮品 I 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。

强化铁营养素特殊膳食饮品 I 型

1 范围

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

本标准适用于以纯化水、蛋白片、木瓜蛋白酶、黄精、红枣、枸杞中的一种或数种为原料，添加食品营养强化剂，食品添加剂、食品用香精，经配料、混合、过滤、灌装、灭菌等工序而成的一种供改善免疫力人群补充铁营养素的强化铁营养素特殊膳食饮品。

2 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

GB/T 12143 饮料通用分析方法

GB 12695 饮料企业良好生产规范

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

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/T 5009.90-2003 食品中铁、镁、锰的测定

GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检测规则

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 主要原料：应符合相应的食品标准和有关规定。

3.1.2 食品营养强化剂：应符合 GB 14880 的规定。

3.1.3 食品添加剂：应符合 GB 2760 的规定。

3.2 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
色泽	具有该产品应有的色泽，色泽正常
滋味及气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味
外观形状	产品呈混浊状、静置后允许有沉淀分层现象，无肉眼可见外来异物

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
能量, KJ/100ml \geq	300
蛋白质, g/100ml \geq	2.0
碳水化合物, g/100ml \geq	10
铁, mg/100ml \geq	1.8

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB2763的规定。

3.6 微生物限量

微生物限量应符合GB 7101的规定。

4 食品添加剂和食品营养强化剂

4.1.1 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。

4.1.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881中的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标：取一定量混合均匀的被测样品置 50ml 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。

6.2 理化指标测定

6.2.1 蛋白质按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.2.2 脂肪按 GB/T 5009.6 规定的方法测定。

6.2.3 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。

6.2.4 铁：按 GB/T 5009.90-2003 食品中铁、镁、锰的测定

6.3 微生物指标测定

6.3.1 菌落总数按 GB 4789.2 规定执行。

6.3.2 大肠菌群按 GB/T 4789.3-2003 规定执行。

6.3.3 致病菌检验按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10 规定执行。

7 检验规则

7.1 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。

7.2 产品检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

7.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有如下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。

7.3 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。

8 标志、包装、运输与贮存

8.1 标志

应符合 GB 7718、GB 28050 及 GB 13432 的规定。

8.2 包装

8.2.1 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。

8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 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。

8.4 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。

在上述条件下，产品的保质期为12个月。
