

辽宁省抚顺市食品安全企业标准备案
2104 0029 S- 2024 号
标准备案日期 2024 年 3 月 21 日

Q/LSS

辽宁生物时代健康食品有限公司企业标准

Q/LSS 0006S-2024

牛髓片 (运动营养食品 补充能量类)

2024-3-20 发布

2024-4-20 实施

辽宁生物时代健康食品有限公司

发布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准的食品安全指标依据GB 24154-2015《食品安全国家标准 运动营养食品通则》制定，污染物依据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，并铅指标严于GB 2762-2022的规定，残留溶剂参考GB/T 22493-2008《大豆蛋白粉》，且严于国家标准。食品添加剂依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》制定，菌落总数、大肠菌群指标参照SB/T 10347-2017《糖果 压片糖果》、GB 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》制定，真菌毒素依据GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定。其他指标根据产品实测值制定。

本标准由辽宁生物时代健康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郑冲。

牛髓片（运动营养食品 补充能量类）

1 范围

本标准规定了牛髓片（运动营养食品 补充能量类）的要求、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以（低聚果糖、山梨糖醇、预糊化淀粉、全脂奶粉、麦芽糊精）其中一种或多种为主要原料，再以牛髓（脑髓、脊髓、骨髓）为原料，经（牛脑髓、牛骨髓、牛脊髓）提取，辅以（糯米粉、食品添加剂 β -环状糊精、辛烯基琥珀酸淀粉钠、 α -环状糊精）其中一种或多种混合，干燥得牛髓（脑髓、脊髓、骨髓）提取物，再添加牦牛骨髓粉、牛骨胶原蛋白肽粉（牛骨肽粉）、水果粉（添加或不添加），食品添加剂硬脂酸镁、磷酸三钙、食品用香精（添加或不添加），经经过筛、调配、混合、制粒、干燥、压片、包装等生产工艺制成的牛髓片（运动营养食品 补充能量类）。

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/T 191 | 包装储运图示标志 |
| GB 2760 | 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 |
| GB 24154 | 食品安全国家标准 运动营养食品通则 |
| GB 7718 | 食品安全国家标准 预包装食品标签通则 |
| GB 2762 | 食品安全国家标准 食品中污染物限量 |
| GB 4787.1 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则 |
| 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 4789.3 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠杆菌群计数 |
| 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 5413.37 | 食品安全国家标准 乳和乳制品中黄曲霉毒素M1的测定 |
| 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 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 5009.262 | 食品安全国家标准 食品中溶剂残留的测定 |
| GB/T 5537 | 粮油检验 磷脂含量的测定 |
| GB/T 17238 | 鲜、冻分割牛肉 |
| GB 1886.351 | 食品安全国家标准 食品添加剂 α -环状糊精 |
| GB 19644 | 食品安全国家标准 乳粉 |
| GB/T 23528 | 低聚果糖 |
| GB/T 29602 | 固体饮料 |
| GB/T 22493 | 大豆蛋白粉 |
| GB/T 20884 | 麦芽糊精 |
| GB 31645 | 食品安全国家标准 胶原蛋白肽 |
| GB 20371 | 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白 |
| GB 30616 | 食品安全国家标准 食品用香精 |
| GB 1886.91 | 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸镁 |
| GB 1886.180 | 食品安全国家标准 食品添加剂 β -环状糊精 |
| GB 1886.187 | 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液 |
| GB/T 38573 | 预糊化淀粉 |
| GB 28303 | 食品安全国家标准 食品添加剂 辛烯基琥珀酸淀粉钠 |
| GB 1886.332 | 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钙 |
| SB/T 10347 | 糖果 压片糖果 |
| GB 17300 | 食品安全国家标准 糖果 |

- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
 GB 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食食用食品标签
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 5413.37 食品安全国家标准 乳和乳制品中黄曲霉毒素M1的测定
 GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和G 族的测定
 GB 14881 食品安全国家标准 生产通用卫生规范
 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 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》
 国家质量监督检验检疫总局令(2009)第123号 《食品标识管理规定》

3 要求

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 牛髓(脊髓、脑髓、骨髓):应符合GB/T 17238的规定。
 3.1.2 糯米粉:应符合Q/JNZF 0002S备案有效的企业标准及相关标准的规定。
 3.1.3 β -环状糊精:应符合GB 1886.180的规定。
 3.1.4 辛烯基琥珀酸淀粉钠:应符合GB 28303的规定。
 3.1.5 α -环状糊精:应符合GB 1886.351的规定。
 3.1.6 低聚果糖:应符合GB/T 23528的规定。
 3.1.7 山梨糖醇:应符合GB 1886.187的规定。
 3.1.8 预糊化淀粉:应符合GB/T 38573 的规定。
 3.1.9 全脂奶粉:应符合GB 19644的规定。
 3.1.10 麦芽糊精:应符合GB/T 20882.6的规定。
 3.1.11 牦牛骨髓粉:应符合Q/YBSS 0011S备案有效的企业标准及相关标准的规定。
 3.1.12 牛骨胶原蛋白肽粉(牛骨肽粉):应符合GB 31645的规定。
 3.1.13 水果粉:应符合GB/T 29602的规定。
 3.1.14 硬脂酸镁:应符合:GB 1886.91的规定。
 3.1.15 磷酸三钙:应符合:GB 1886.332的规定。
 3.1.16 食用香精:应符合:GB 30616 的规定。
 3.1.17 生产用水:应符合:GB 5749的规定。

3.2 感官要求

表 1 感官要求(牛髓片)

| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
|-------|----------------------------|--|
| 色 泽 | 色泽均匀,具有该品中应有的色泽 | 随机抽取一定量样品,置于清洁、干燥的白瓷盘中,置于明亮处,剥去所有包装纸,检查色泽、组织形态和有无外来杂质,嗅其味,品尝其滋味。 |
| 组织形态 | 片状,块形完整,表面光滑,无缺角,无裂缝,无明显变形 | |
| 滋味、气味 | 具有该产品应有的滋味、气味,无其他异味 | |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质 | |

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|--|--------|-------------|
| 能量 (kJ/100g) | ≥ 1500 | GB 28050 |
| 碳水化合物提供的能量 占产品总能量的比例% | ≥ 60 | GB 28050 |
| 水分 / (g/100g) | ≤ 7.0 | GB 5009.3 |
| 铅 (以Pb计) / (mg/kg) | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| 总砷(以As计) / (mg/kg) | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 黄曲霉毒素B ₁ ^a / (μg/kg) | ≤ 0.5 | GB/T18979 |
| 黄曲霉毒素M ₁ ^c / (μg/kg) | ≤ 0.5 | GB 5413.37 |
| 残留溶剂 ^b / (mg/kg) | ≤ 100 | GB 5009.262 |
| 磷脂/(mg/kg) | ≥ 50 | GB/T 5537 |

a 仅适用于以豆类及大豆蛋白制品为主要原料的产品。

b 仅适用于生产过程中提取过程生产的牛髓（脑髓、脊髓、骨髓）提取物的溶剂残留，并每一批次进行检测。

c 仅适用与以乳类及乳蛋白制品为主要原料的产品。

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

| 项 目 | 采样方案及限量 (若非指定, 均以CFU/g表示) | | | | 检验方法 |
|--------------|---------------------------|---|-----------------|-----------------|------------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数/(CFU/g) | 5 | 2 | 10 ¹ | 10 ⁶ | GB 4789.2 |
| 大肠杆菌/(CFU/g) | 5 | 2 | 10 | 10 ² | GB 4789.3 平板计数法 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 2 | 10 CFU/g | 100 CFU/g | GB 4789.10 平板计数法 |

a : 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.6 生产加工过程

应符合GB 12695、GB 14881的规定。

3.7 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定。按JJF 1070规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 入库检查

4.2 组批与抽样

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。每批产品中随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备检，抽样数量应满足检验和备检需要。

4.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准要求逐批检验。检验合格并签发质量合格证明后的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、能量、碳水化合物提供的能量占产品总能量的比例/%、水分、铅、总砷、黄曲霉毒素 M1、菌落总数、大肠杆菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目

4.4.2 型式检验每年进行一次，有下列情况应进行型式检验；

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设 备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家市场监督管理总局提出要求时。

4.5 判定规则

4.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

4.5.2 如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。微生物指标不得复检。

5 标签、标志、包装、运输和贮存

5.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 13432、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 适宜人群

补充能量类人群

5.3 食用量

每日八片

5.4 包装

产品内包装材料应符合 GB/T 28118、GB 4806.7、GB 4806.8 的规定。外包装应符合 GB/T 6543 的规定。包装封口应严密、牢固、整洁、不得有破损。其他包装材料应符合相关国家标准规定。

5.5 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输，搬运时严禁扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

5.6 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，包装箱应离墙 20cm 以上，底部应有 10cm 以上的垫板。

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，产品保质期为18个月。