

湖南中农航天生物科技有限公司企业标准

Q/ZNHT 0002S-2024

食品安全企业标准

特膳强化秀珍菇硒多糖肽复合营养素

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号: 4334495-2024

备案日期: 2024年6月24日

湖南省卫生
食品安全企业标



2024-06-03 发布

2024-07-03 实施

湖南中农航天生物科技有限公司 发布

前言

本标准依据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》的规定起草。

本标准由湖南中农航天生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：湖南中农航天生物科技有限公司。

本标准由湖南中农航天生物科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人：吴超。



特膳强化秀珍菇硒多糖肽复合营养素

1 范围

本标准规定了特膳强化秀珍菇硒多糖肽复合营养素的技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以富硒秀珍菇粉为原料，罗汉果、低聚果糖、水果粉、乳糖、乳清蛋白粉、茯苓、黄精、秀珍菇、陈皮、菊粉、麦芽糊精、食用玉米淀粉、枸杞子、金银花、山楂粉、油菜花粉、葛根、山药、决明子、百合、辣木叶、玛咖粉、菊花、枣(大枣、酸枣、黑枣)、胶原蛋白、蛋白粉、姜粉、人参(人工种植)、蛹虫草中的一种或多种为辅料，添加食品营养强化剂和食品添加剂，经粉碎或不粉碎、提取或不提取、配料、制粒或不制粒、干燥、压片或不压片、包装等等工艺生产而成的特膳强化秀珍菇硒多糖肽复合营养素。

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 1903.22-2016	食品安全国家标准 食品营养强化剂 富硒食用菌粉
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.93	食品安全国家标准 食品中硒的测定
GB/T 6543	运输包装用瓦楞单纸箱和双瓦楞纸箱
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/T 22492-2008	大豆肽粉
GB 24154	食品安全国家标准 运动营养食品通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
NY/T 1617	食用菌中粗多糖含量的测定
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
WS/T 429	成人糖尿病患者膳食指导
WS/T 430	高血压患者膳食指导



WS/T 556	老年人膳食指导
WS/T 557	慢性肾脏病患者膳食指导
WS/T 558	脑卒中患者膳食指导
WS/T 559	恶性肿瘤患者膳食指导
WS/T 560	高尿酸血症与痛风患者膳食指导
WS/T 601	妊娠期糖尿病患者膳食指导
NY/T 1617	食用菌中粗多糖含量的测定
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 原料应符合相关的食品安全标准规定。
- 3.1.2 干制富硒口用菌粉由种植生口在富硒土壤或通过生物转化等措施生产的富含有机硒的口用菌经干燥、粉碎制得, 并符合GB7096的规定。
- 3.1.3 麦芽糊精应符合GB/T20884的规定。
- 3.1.4 食用玉米淀粉应符合GB31637的规定。
- 3.1.5 油菜花粉应符合GB31636的规定。
- 3.1.6 玛咖粉应符合GB2762、GH2763、关于批准玛咖粉作新资源口品的公告(2011年第 13 号)的规定。
- 3.1.7 菊粉、枸杞子、金银花、山楂粉、葛根、山药、决明子、百合、辣木叶、菊花、枣(大枣、酸枣、黑枣)应符合GB 2762、GB 2763 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	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	将被测样品置于一洁净的白 色搪瓷皿中, 在自然光线下用 肉眼观察其色泽、组织形态和 杂质, 嗅其气味, 品其滋味
滋味气味	具有产品应有的滋味和气味, 无霉味及其他异味	
组织形态	具有产品应有的形状, 无霉变	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 特征营养素技术要求

特征营养素技术要求应符合表 2 的规定。

表 2 特征营养素技术要求

项目	指标
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 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/ (g/100g) ≤	8.0	GB 5009.3
多糖/ (mg/100g) ≥	500	NY/T 1617
肽含量/ (g/100g) ≥	1.5	GB/T 22492-2008 中附录 B
总硒/ (mg/100g) ≥	10.0	GB 5009.93
有机硒占总硒质量百分比 /(w%)	98.0	GB 1903.22-2016 中附录 A

3.5 污染物限量

污染物限量应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	0.4	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	0.5	GB 5009.11

3.6 微生物限量

微生物限量应符合表5的规定。

表 5 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	--	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。

3.7 食品添加剂和营养强化剂

3.7.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.7.3 营养强化剂的使用应符合 GB 24154 的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJF 1070规定的方法检验。

3.9 生产加工过程卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批原料、同一加工方法、同一规格、同一班次生产的产品为一批。

4.2 抽样

每批产品随机抽取样品500g,至少12个最小独立包装,分成两份,一份用于检验,一份作备查样。净含量的抽样方法按《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品应经公司质检部门检验合格后方可出公司。

4.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目包括本标准规定的全部要求。

4.4.2 型式检验每6个月进行一次，凡属下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 新产品鉴定投产时；
- b) 主要原料产地或供货商发生改变时；
- c) 主要生产设备发生变化时；
- d) 连续停产3个月以上恢复生产时；
- e) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- f) 食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

4.5 判定规则

4.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

4.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

4.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

5 标志、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志

5.1.1 标签按 GB 13432、GB 24154 的规定。

5.1.2 新食品原料标明食用量、不适宜人群。

5.1.3 依据 WS/T429、WS/T430、WS/T556、WS/T557、WS/T558、WS/T559、WS/T560、WS/T601、GB 13432 标明适宜人群。

5.1.4 标明硒食用限量。

5.1.5 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

5.2 包装

5.2.1 产品包装材料应符合 GB 4806.7 的要求。

5.2.2 外包装采用纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输应符合 GB 31621 的规定。

5.4 贮存

贮存应符合 GB 31621 的规定。

5.5 保质期

在符合上述贮运条件下，产品保质期为24个月。

