

湖南养益君生物科技有限公司企业标准

Q/AXYJ 0019S-2024

食品安全企业标准 营养素饮料

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：4335495-2024

备案日期：2024年6月27日

湖南省
食品安全

2024-06-25 发布

2024-07-05 实施

湖南养益君生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照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》给出的规则起草。

本标准由湖南养益君生物科技有限公司提出。

本标准由湖南养益君生物科技有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南养益君生物科技有限公司。

本标准主要起草人：章闯、章帆、邹甜、罗柳洪、欧阳程。

营养素饮料

1 范围

本标准规定了营养素饮料的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以水、低聚糖类(如:低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚半乳糖、低聚木糖、低聚麦芽糖等)、膳食纤维类(如:抗性糊精、聚葡萄糖等)、速溶支链氨基酸粉、乳清发酵液、食用盐、食糖、结晶果糖、食用葡萄糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、麦芽糖浆、海藻糖、水苏糖、果(蔬)汁(浆)、浓缩果(蔬)汁(浆)、植物提取物、水果粉、蔬菜粉、茉莉花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、桂花、玉米须、国家卫生行政部门发布的《既是食品又是药品的物质名单》中的物料[如:丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香等]、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、国家卫生行政部门公告的新食品原料(新资源食品)(如:乳矿物盐、圆苞车前子壳、广东虫草子实体、阿萨伊果、雪莲培养物、杜仲雄花、蛹虫草、丹凤牡丹花、辣木叶、乌药叶、枇杷叶、金花茶、人参(5年及5年以下人工种植)、玛咖粉、关山樱花、黑果腺肋花楸果、甘蔗多酚、枇杷花、明日叶、玉米低聚肽、小麦低聚肽等)中的一种或多种为原料,添加或不添加食品添加剂,添加食品营养强化剂(如:维生素C、维生素E(dl- α -醋酸生育酚)、牛磺酸、烟酸(烟酰胺)、维生素B₆、维生素B₁₂、L-乳酸钙、乳酸亚铁、葡萄糖酸锌、硫酸镁等中的一种或多种),经混合、熬煮(或不熬煮)、调配(或不调配)、灌装、封口、杀菌、包装等生产工艺制成的营养素饮料。

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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB/T 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.14	食品安全国家标准 食品中锌的测定
GB 5009.16	食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.82	食品安全国家标准 食品中维生素 A、D、E 的测定
GB 5009.86	食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
GB 5009.89	食品安全国家标准 食品中烟酸和烟酰胺的测定
GB 5009.90	食品安全国家标准 食品中铁的测定
GB 5009.92	食品安全国家标准 食品中钙的测定
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 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5009.241	食品安全国家标准 食品中镁的测定
GB 5009.285	食品安全国家标准 食品中维生素 B ₁₂ 的测定
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/T 12143	饮料通用分析方法
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29605	感官分析 食品感官质量控制导则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
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》	

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1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	GB/T 29605, 取约50mL混合均匀的被测样品于无色透明的容器中, 在自然光下观察色泽, 鉴别气味, 用温开水漱口, 品尝滋味, 检查其有无外来异物。
滋味与气味	具有产品应有的滋味与气味, 无异味	
组织形态	均匀的浑浊液, 久置后允许有分层存在	
杂质	无正常视力可见外来异物	

3.3 理化要求

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
可溶性固形物(20℃折光计法)/(%) $\geq$	3.0	GB/T 12143

3.4 食品营养强化剂的使用量

应符合表 3 规定。

表 3 食品营养强化剂的使用量

项目	指标	检验方法
钙(以 Ca 计)/(mg/kg)	160~1350	GB 5009.92
铁(以 Fe 计)/(mg/kg)	10~20	GB 5009.90
锌(以 Zn 计)/(mg/kg)	3~20	GB 5009.14
镁(以 Mg 计)/(mg/kg)	30~60	GB 5009.241
维生素 B ₆ /(mg/kg)	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ /(μg/kg)	0.6~1.8	GB 5009.285
维生素 C/(mg/kg)	250~500	GB 5009.86
维生素 E/(mg/kg)	10~40	GB 5009.82
烟酸/(mg/kg)	3~18	GB 5009.89
牛磺酸/(g/kg)	0.1~0.5	GB 5009.169

*限于添加相应食品营养强化剂的产品检验。

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(Pb)/(mg/kg)	0.29	GB 5009.12
锡(Sn)/(mg/kg)	150	GB 5009.16

*仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品。

3.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 5 的规定。

表 5 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
展青霉素 A/(μg/L)	50	GB 5009.185

*仅限于含苹果(或苹果制品)或山楂(或山楂制品)为原料制成的产品。

3.7 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.8 微生物限量

3.8.1 微生物限量应符合表 6 的规定。

表 6 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
酵母/(CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15

* 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

3.8.2 致病菌限量应符合表 7 的规定。

表 7 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25ml	—	GB 4789.4

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

3.9 食品添加剂及食品营养强化剂

3.9.1 食品添加剂及营养强化剂的质量应符合相应的食品安全国家标准及相关规定。

3.9.2 食品添加剂及营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

3.10 净含量及允许短缺量

应符合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》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的要求。

5 检验规则

5.1 组批

同一生产日期、同一投料、同一班次、同一生产线，包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

每批产品随机抽取 2kg 样品，且不少于 12 个最小独立包装，分成两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂前，生产单位应进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验项目包括本标准要求规定的全部项目。型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- 产品定型投产时；
- 更换主要设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 原料产地或供货商发生变化时；
- 停产三个月以上恢复生产时；
- 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定原则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 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。

5.5.3 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抽样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6 标志、标签、包装、贮存、运输、保质期

6.1 标志

6.1.1 标签应符合GB 7718、GB 28050及相关的规定。

6.1.2 新食品原料标明不适宜人群、食用量。

6.1.3 储运图示的标志应符合GB/T 191的有关规定。

6.2 包装

6.2.1 产品包装材料应符合相应的食品安全国家标准的规定。

6.2.2 包装纸箱应符合GB/T 6543的规定。

6.3 运输

应符合GB 31621的规定。

6.4 贮存

应符合GB 31621的规定。

6.5 保质期

在符合本标准运输、贮存条件及包装完好的情况下，保质期不超过12个月，具体以产品包装标示为准。