

Q/YGS

云南摩尔农庄生物科技开发有限公司企业标准

Q/YGS 0013 S—2022

聪滋牌核桃牛磺酸乳酸锌饮料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323 0005 S-2022
备案日期: 2022年 2月 18 日

云南省食
备案号
备案日期

2022-02-18 发布

2022-02-21 实施

云南摩尔农庄生物科技开发有限公司
发布

前　　言

聪滋牌核桃牛磺酸乳酸锌饮料是以核桃仁、乳酸锌、牛磺酸、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、白砂糖、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、磷酸二氢钾、纯化水为原料，经过浸泡、磨浆、过滤、混合、配制、均质、罐装、杀菌、包装制成的具有辅助改善记忆的保健食品（批准文号：国食健注G20090594），根据《中华人民共和国标准化法》及《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全指标按照 GB 16740-2014《食品安全国家标准 保健食品》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》的规定制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南摩尔农庄生物科技开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张跃进、黄翔、段学荣、杨丽。

聪滋牌核桃牛磺酸乳酸锌饮料

1 范围

本标准规定了聪滋牌核桃牛磺酸乳酸锌饮料的技术要求、试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以核桃仁、乳酸锌、牛磺酸、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、白砂糖、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、磷酸二氢钾、纯化水为原料，经过浸泡、磨浆、过滤、混合、配制、均质、罐装、杀菌制成的具有辅助改善记忆的保健食品。

2 规范性引用文件

本标准中所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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 核桃仁：符合 LY/T 1922 的规定。
- 3.1.2 乳酸锌：符合 GB 1903.11 的规定。
- 3.1.3 牛磺酸：应符合 GB 14759 的规定。
- 3.1.4 维生素 B6（盐酸吡哆醇）：应符 GB 14753 的规定。
- 3.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.6 纯化水：应符合中国药典二部纯化水的规定。
- 3.1.7 其它原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检测方法
色 泽	乳白色或微黄色。	取适量的被测样品放于干净的烧杯中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
性 状	均匀、细腻的乳浊状，久置允许稍有分层，但摇匀后仍能均匀一致。	
滋 味与气 味	具特有香气，味甜。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 标志性成分指标

应符合表 2 的要求。

品安全企业标

5323 S-

年

表2 标志性成分

项 目	指 标	检测方法
牛磺酸, mg/100ml ≥	39	GB 5009.169
锌(以 Zn 计), mg/100ml	2.7~4.5	GB 5009.14

3.4 理化指标

应符合表 3 的要求

表3 理化指标

项 目	指 标	检测方法
蛋白质, g/100ml ≥	0.5	GB 5009.5
PH 值	6.0~8.0	GB 5009.237
可溶性固体物(20℃折光法) /% ≥	5.0	GB/T 12143
锡(以 Sn 计), (mg/L) ≤	150.0	GB 5009.16

3.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定, 严于食品安全国家标准的指标应符合表 4 的规定。

表4 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.24	GB 5009.12

3.6 微生物指标

3.6.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

3.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.9 净含量

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

3.10 食品添加剂

3.10.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.10.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.11 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 17405 和 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的一批产品为一批。

4.2 抽样

同一批产品中随机抽取：抽样基数不得少于 200 罐（或瓶），抽样数量为 18 罐（或瓶），样品分为 2 份，1 份用于检验，1 份用于备查。

4.3 原料入厂检验

所有原料的入厂检验按 3.1 原辅料要求进行检验，合格后方可入库使用。

4.4 出厂检验

每批产品须经公司质检部门检验合格，附合格证方可出厂。出厂检验项目按有关规定和要求执行。

4.5 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

准备
案
章

4.6 判定规则

检验结果中微生物指标中有任一项指标不合格，则判定该批产品不合格且不得复检；其余指标如有日不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

月 日

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，产品必须标注不适宜人群和每日最大食用限量。

5.1.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

5.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，产品保质期为 18 个月。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



刘文海
2022年2月6日