

上海大正力保健有限公司企业标准

Q/YQNK5-2021

代替Q/YQNK5-2018

力保健美

2021-10-20 发布

2021-11-01 实施

上海大正力保健有限公司 发布

本标准参照中华人民共和国卫生部《国产保健食品批准证书》(产品名称:力保健牌伊人装保健饮料,卫食健字(2001)第0356号)、GB 16740《食品安全国家标准 保健食品》和GB 7101《食品安全国家标准 饮料》等规定制定。

本标准自实施之日起代替Q/YQNK5-2018《力保健美》。

本标准与Q/YQNK5-2018相比,主要变化如下:

——修改了维生素B₁硝酸盐、维生素B₂磷酸钠、维生素B₆盐酸盐的质量标准;

——更新了规范性引用文件;

本标准的附录A是规范性附录。

本标准由上海大正力保健有限公司提出。

本标准起草单位:上海大正力保健有限公司。

本标准主要起草人:魏丽娟。

本标准所代替标准的历次版本发布情况:

——Q/YQNK5-2004;

——Q/YQNK5-2007;

——Q/YQNK5-2011;

——Q/YQNK5-2015;

——Q/YQNK5-2018。

力保健美

1 范围

本标准规定了力保健美的要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输及贮存要求。

本标准适用于以牛磺酸、柠檬酸铁铵、烟酰胺、维生素 B₂ 磷酸钠、维生素 B₆ 盐酸盐、白砂糖、糊精、柠檬酸、香精、山梨酸钾、焦糖色为主要原料，经过溶解、配制、过滤、罐装、巴氏灭菌、包装等工艺制成的力保健美。

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/ 317 白砂糖

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 1886.296 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸铁铵

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 大肠菌群计数

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 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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定

GB 5009.85 食品安全国家标准 食品中维生素B₂的测定

GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定

GB 5009.169 食品安全国家标准 食品中牛磺酸的测定

GB/T 5009.197 保健食品中盐酸硫胺素、盐酸吡哆醇、烟酸、烟酰胺和咖啡因的测定

GB 5009.237 食品安全国家标准 食品 PH 值的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 10335.4 涂布纸和纸板 涂布白纸板
 GB/T 12143 饮料通用分析方法
 GB 14759 食品安全国家标准 食品添加剂 牛磺酸
 GB 16740 食品安全国家标准 保健食品
 GB 17405 保健食品良好生产规范
 GB 14753 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B6(盐酸吡哆醇)
 GB 28301 食品安全国家标准 食品添加剂 核黄素 5'-磷酸钠
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 《关于亚硝酸钾等 27 个食品添加剂产品标准的公告》(2011 年第 19 号)
 国家质量监督检验检疫总局令 第75号 (2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》
 《中华人民共和国药典》(2020版) 二部

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
 3.1.2 烟酰胺应符合《中华人民共和国药典》的规定。
 3.1.3 柠檬酸铁胺应符合 GB 1886.296 的规定。
 3.1.4 维生素 B₂磷酸钠应符合 GB 28301 的规定。
 3.1.5 维生素 B₆盐酸盐应符合 GB 14753 的规定。
 3.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
 3.1.7 糊精应符合附录 A 的规定。
 3.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
 3.1.9 香精应符合 GB 30616 的规定。
 3.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
 3.1.11 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
 3.1.12 其他原辅料应符合相关标准和有关规定。

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	黄褐色-褐色	取适量试样置于50ml烧杯中，在自然光下观察色泽和状态。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	芳香性气味、口味纯正、甜酸适中、无异味	
状态	透明、无沉淀、无杂质	

3.3 理化指标

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
pH值	2.2—3.2	GB 5009.237
可溶性固形物 (Brix) / (%)	17.5—18.5	GB/T 12143
山梨酸钾/(g/kg)	≤ 0.5	GB 5009.28

人工合成色素/(g/kg)	不得检出	GB 5009.35
---------------	------	------------

3.4 功效成分指标

功效成分指标应符合表3的规定。

表3 功效成分指标

项 目	指 标	检验方法
牛磺酸/(mg/100ml)	900—1100	GB 5009.169
柠檬酸铁胺(以Fe计)/(mg/100ml) \geq	6.8	GB 5009.90
烟酰胺/(mg/100ml)	18.0—22.0	GB/T 5009.197
维生素B ₂ 磷酸钠/(mg/100ml)	2.50—6.00	GB 5009.85
维生素B ₆ 盐酸盐/(mg/100ml)	4.50—5.50	GB/T 5009.197

3.5 污染物限量

污染物指标应符合表4的规定。

表4 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(Pb)/(mg/kg) \leq	0.5	GB 5009.12
总砷(As)/(mg/kg) \leq	0.3	GB 5009.11

3.6 微生物限量

微生物指标应符合表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
菌落总数/(CFU/mL) \leq	10 ³	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/mL) \leq	0.43	GB 4789.3 MPN计数法
霉菌和酵母/(CFU/mL) \leq	50	GB 4789.15
金黄色葡萄球菌 \leq	0/25mL	GB 4789.10
沙门氏菌 \leq	0/25mL	GB 4789.4

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.7 净含量

3.7.1 净含量为100mL/瓶，允许负偏差为4.5%。

3.7.2 按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，按JJF1070中规定的方法检验。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 17405的规定。

5 检验规则

5.1 出厂检验

5.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.1.2 出厂检验项目包括感官要求、pH值、可溶性固形物、山梨酸钾、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、功效成分、净含量、包装外观。

5.2 组批

由同一班次同一生产线生产的包装完好的同一品种产品为一批。

5.3 抽样方法和抽样数量

随机抽取 3 组样品，每组 10 瓶。抽取其中 10 瓶进行出厂检验或型式检验。

5.4 判定规则

若有一项微生物指标不合格，则以不合格论处。其它项目，若有一项不合格，可在原批中加倍取其样品进行复验，如复检后仍有一项不合格，判该批产品不合格或该次型式检验不合格。

6 标识、包装、运输和贮存

6.1 标识

产品标签应符合香港《营养标签及营养声称技术指引》和相关法规的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 规格：100ml/瓶。

6.2.2 本品内包装为 100ml 棕色玻璃瓶，玻璃瓶身应符合 GB 4806.5 的规定，铝合金瓶盖应符合 GB 4806.9 的规定。瓶盖内垫片为发泡聚乙烯，应符合 GB 4806.7 规定。外包装纸盒材质为白板纸，应符合 GB/T 10335.4 规定。运输包装为单瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 规定。

6.3 运输

在运输过程中，不被污染，并能防潮、防尘，产品的内外包装应干净、完整、整洁。

6.4 贮存

6.4.1 本产品贮存方法为置阴凉干燥处。

6.4.2 在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。

附 录 A
(规范性附录)
原料质量标准

A.1 糊精 Dextrin

A.1.1 性状 本品为白色~淡黄色，粉末或粒，有特臭，微有甜味，对舌头无刺激。

本品在热水中易溶，在水中微溶，在乙醇中或乙醚中几乎不溶。

A.1.2 鉴别 称取 0.1g 本品，加入 100mL 水，混匀，若必要过滤。取 5mL 滤液，加一滴碘试液，应显淡红褐色或淡红紫色。

A.1.3 检查

A.1.3.1 溶状 称取 2.0g 本品，置奈斯勒比色管 (Nessler's tube) 中，加入 40mL 水，加热溶解，冷后再加水至 50mL，应显无色~淡黄色，澄清，若浑浊，此浊度比对照液比较，不得更浓。

对照液：取 1.0 mL 0.005mol/L 硫酸，加入 1mL 稀盐酸、46mL 水及 2mL 氯化钡试液，放置 10 分钟，混匀备用。

A.1.3.2 酸 称取 1.0g 本品，加入 5mL 水，加热溶解，冷后加 1 滴酚酞 (phenolphthalein) 试液和 0.50 mL 0.1mol/L 氢氧化钠液，应显红色。

A.1.3.3 氯化物 称取 2.0g 本品，加入 80mL 水，加热溶解，冷后再加水至 100mL，过滤。在 40mL 过滤液中，加入 6mL 稀硝酸及加水至 50mL，此溶液供检液进行试验，与 0.3 mL 0.01mol/L 盐酸制成的对照液比较，不得更浓 (0.013% 以下)。

A.1.3.4 硫酸盐 取 45mL 纯度试验 (A.1.3.3) 的过滤液，加入 1mL 稀盐酸及加水至 50mL。此溶液供检液进行试验，与 0.35 mL 0.005mol/L 硫酸制成的比照液，不得更浓 (0.019% 以下)。

A.1.3.5 草酸盐 称取 1.0g 本品，加入 20mL 水，加热溶解，冷后加 1mL 醋酸，过滤。在 5mL 过滤液中加入 5 滴氯化钙试液，不立即混浊。

A.1.3.6 钙 取 5mL 纯度试验 (A.1.3.5) 的过滤液，加入 5 滴草酸铵试液，不立即混浊。

A.1.3.7 重金属 按第 2 法操作进行试验，与 2.5mL 铅标准溶液制成的比照液比较，不得更浓 (50ppm 以下)。

A.1.4 干燥失重 10% 以下 (0.5g, 105°C, 4 小时)。

A.1.5 灼烧残渣 0.5% 以下 (0.5g)。

A.1.6 贮法 容器 密封容器。