



备案号：360894S-2024  
备案日期：2024年10月11日  
有效期至：2029年10月10日

# Q/AYN

## 江西省食品安全企业标准

Q/AYN 0008S-2024

### 运动营养食品[耐力类(粉状)]

2024-09-01 发布

2024-09-01 实施

美庐生物科技股份有限公司 发布

(注：备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

## 前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》。

本标准中铅限量为0.4mg/kg，严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 24154《食品安全国家标准 运动营养食品通则》中“表4污染物限量（固态、半固态或粉状）”铅限量（以Pb计）0.5mg/kg。

本标准起草单位：中特生命健康科技集团股份有限公司（美庐生物科技股份有限公司更名）

本标准主要起草人：曾小飞、童慧琳、汪颖洁、潘思慧、方芳

本标准批准人：陈林。

本标准同样适用于中特生命健康科技集团股份有限公司所属企业：

企业名称：爱优诺营养品有限公司，生产地址：江西省修水县（九江）工业园（九江经济技术开发区城西港区）

# 运动营养食品[耐力类(粉状)]

## 1 范围

本标准规定了运动营养食品[耐力类(粉状)]的定义、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则和标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以全脂羊乳粉、浓缩乳清蛋白、羊初乳粉(含免疫球蛋白IgG的全脂羊奶粉)为主要原料、选择性添加乳酸菌种725(麦芽糊精、嗜热链球菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、嗜酸乳杆菌、乳双歧杆菌)、乳双歧杆菌Bi-07、乳双歧杆菌HN019、动物双歧杆菌Bb-12中的一种或几种为原料,添加或不添加固体玉米糖浆、酵母 $\beta$ -葡聚糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、低聚半乳糖、菊粉、N-乙酰神经氨酸、牛初乳粉、牛磺酸(营养强化剂)、维生素C(营养强化剂)、磷脂酰丝氨酸、乳矿物盐、维生素B<sub>1</sub>(盐酸硫胺素)、维生素B<sub>2</sub>(核黄素)食用香精等,经计量、配料、混合、包装等工艺制成的运动营养食品[耐力类(粉状)]。

## 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 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 4789.18	食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳与乳制品检验
GB 4789.34	食品安全国家标准 食品微生物学检验 双歧杆菌检验
GB 4789.35	食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
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 5009.24	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素M族的测定
GB 5009.84	食品安全国家标准 食品中维生素B <sub>1</sub> 的测定
GB 5009.85	食品安全国家标准 食品中维生素B <sub>2</sub> 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 5009.194	保健食品中免疫球蛋白IgG的测定

GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定  
 GB 5413.18 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中维生素C的测定  
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB 9683 复合食品包装袋卫生标准  
 GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合  
 GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉  
 GB 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签  
 GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)  
 GB 14759 食品安全国家标准 食品添加剂 牛磺酸  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB/T 20881 低聚异麦芽糖  
 GB/T 23528 低聚果糖  
 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  
 RHB602 中国乳制品行业规范 牛初乳粉  
 中华人民共和国卫生部(2007年第0002号)关于批准动物双歧杆菌Bb-12为新资源食品等的公告  
 中华人民共和国卫生部(2007年第0006号)关于批准乳双歧杆菌Bi-07为新资源食品等的公告  
 中华人民共和国卫生部(2008年第20号)关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告  
 中华人民共和国卫生部(2009年第5号)关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告  
 中华人民共和国卫生部(2009年第18号)关于批准茶叶籽油、盐藻及提取物、鱼油及提取物、甘油二酯油、地龙蛋白、乳矿物盐、牛奶碱性蛋白等7种物品为新资源食品的公告  
 中华人民共和国卫生部(2010年第15号)关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等3种物品为新资源食品的公告  
 中华人民共和国卫生部(卫办监督发〔2010〕65号)发布的《可用于食品的菌种名单》的公告  
 中华人民共和国卫生部(2011年第25号)关于可用于婴幼儿食品的菌种名单的公告  
 中华人民共和国卫生部(2012年第16号)关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告  
 卫计委关于乳木果油等10种新食品原料的2017年第7号公告  
 《江西省运动营养食品生产许可审查规范(2023版)》  
 T/SRX 002 羊初乳粉

### 3 定义

运动营养食品[耐力类(粉状)]是以全脂羊乳粉、浓缩乳清蛋白、羊初乳粉(含免疫球蛋白 IgG 的全脂羊奶粉)为主要原料,添加益生菌,添加或不添加食品添加剂和营养强化剂,经加工制成的运动营养食品。

### 4 要求

#### 4.1 原、辅料要求

##### 4.1.1 全脂羊乳粉

应符合GB 19644中的规定。

#### 4.1.2 浓缩乳清蛋白

应符合GB 11674中的规定。

#### 4.1.3 固体玉米糖浆

应符合附录A中的规定。

#### 4.1.4 羊初乳粉

应符合T/SRX 002及相应的食品安全标准和有关规定。

#### 4.1.5 低聚果糖

应符合GB/T 23528中的规定。

#### 4.1.6 低聚半乳糖

应符合卫生部公告2008年第20号的规定。

#### 4.1.7 低聚异麦芽糖

应符合GB/T 20881中的规定。

#### 4.1.8 菊粉

应符合卫生部2009年第5号公告的规定。

#### 4.1.9 N-乙酰神经氨酸

应符合国家卫计委发布的关于乳木果油等10种新食品原料的公告(2017年第7号)和2023年第4号公告的规定。

#### 4.1.10 牛初乳粉

应符合中国乳制品工业行业规范RHB602中的规定。

#### 4.1.11 牛磺酸

应符合GB 14759中的规定。

#### 4.1.12 乳双歧杆菌 Bi-07

应符合卫食新准字2007年第0006号公告的规定。

#### 4.1.13 乳双歧杆菌 HN019

应符合卫生部公告2011年第25号的规定。

#### 4.1.14 动物双歧杆菌 Bb-12

应符合卫食新准字2007年第0002号公告的规定。

#### 4.1.15 乳酸菌种 725

应符合卫生部办公厅发布的《可用于食品的菌种名单》的通知（卫办监督发〔2010〕65号）的规定。

#### 4.1.16 乳矿物盐

应符合卫生部2009年第18号公告和2023年第4号公告的规定。

#### 4.1.17 磷脂酰丝氨酸

应符合卫生部2010年第15号公告和2023年第4号公告的规定。

#### 4.1.18 维生素 C

应符合GB 14754中的规定。

#### 4.1.19 食用香精

应符合GB 30616中的规定。

#### 4.1.20 维生素 B<sub>1</sub> (盐酸硫胺素)

应符合GB 14751的规定。

#### 4.1.21 维生素 B<sub>2</sub> (核黄素)

应符合GB 14752的规定。

#### 4.1.22 酵母 β-葡聚糖

应符合卫生部2010年第9号公告的规定。

### 4.2 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	具有本品应有的色泽	取5克左右样品置一洁净的白色磁盘中，在自然光下观察色泽和组织状态，按照标签上所述的使用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味，辨其滋味，静置2分钟后，看杯底部有无杂质。
组织状态	干燥均匀的粉末，不结块	
滋味及气味	具有应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 4.3 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	
水分/(g/100g)	≤	7.0	GB 5009.3
免疫球蛋白IgG/(g/100g)	≥	1.0	GB 5009.194
维生素B <sub>1</sub> /(mg/每日食用量)		0.2~4.0	GB 5009.84

维生素B <sub>2</sub> / (mg/每日食用量)		0.2~2.0	GB 5009.85
维生素C/ (mg/每日食用量) <sup>a</sup>		15~100	GB 5413.18
牛磺酸/ (g/每日食用量) <sup>b</sup>		0~0.6	GB 5009.169
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12/GB 5009.268
砷/ (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11/GB 5009.268
黄曲霉毒素M <sub>1</sub> / (μg/kg)	≤	0.5	GB 5009.24
<sup>a</sup> 仅适用于强化维生素C的产品			
<sup>b</sup> 仅适用于强化牛磺酸的产品			

#### 4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 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 <sup>b</sup>	5	2	10000	50000	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	2	10	100	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
活性益生菌的添加量/ (CFU/g) ≥	1×10 <sup>6</sup>				GB 4789.34/GB 4789.35
<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。					
<sup>b</sup> 不适用于添加乳酸菌的产品。					

#### 4.5 净含量

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

### 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB2760及国家相关的规定。

### 6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定和《江西省运动营养食品生产许可审查规范(2023版)》的规定。

### 7 检验规则

#### 7.1 组批

同一批次原料、同一批次辅料、同一条生产线,同一班次连续生产的同一品种产品为一批。

## 7.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应满足产品检测及复检所需数量。

## 7.3 检验分类

### 7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证或加盖合格印章方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目为感官、水分、蛋白质、免疫球蛋白IgG、维生素C（仅适用于强化维生素C的产品）、牛磺酸（仅适用于强化牛磺酸的产品）、铅、砷、黄曲霉毒素M<sub>1</sub>、活性益生菌数、菌落总数（不适用于添加乳酸菌的产品）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌和净含量。

### 7.3.2 型式检验

7.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

7.3.2.2 正常情况为每年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

- a) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- b) 原辅料质量出现大的波动时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

## 7.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复检，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。微生物限量不合格不得复检。

## 7.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

## 8 标志、标签、包装、运输及贮存

### 8.1 标志、标签

8.1.1 产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718和GB 13432及国家相关法律法规的规定。

8.1.2 产品中添加了属于食品新原料的，应符合新食品原料公告上的规定，按规定标识应标明的食用限量和不适宜人群。

8.1.3 标签中应在主要展示面标示“运动营养食品”及产品所属分类。

8.1.4 如含有过敏原的配料，应在标签中标注过敏物质信息。

### 8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合GB/T 10004（食品包装用）及相关规定。

8.2.2 包装要求：应封口严密。

### 8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

8.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

#### 8.4 贮存

产品应贮存在干燥、清洁、有防潮、防鼠、防尘、通风良好的仓库内。产品堆放时必须有垫板，与地面距离为10cm以上，与墙壁距离20cm以上，不得同有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀物品同库贮存。

#### 8.5 保质期

本产品保质期为24个月。

## 附 录 A

## 附 录 B (规范性附录)

## 附 录 C 固体玉米糖浆的质量要求

## A.1 固体玉米糖浆

以玉米淀粉为原料，经酶法水解、精制而得的含有葡萄糖的混合糖浆，并经喷雾干燥法进行干燥而得的固体型玉米糖浆。其质量要求应符合表A.1的规定。

表 A.1 固体玉米糖浆的质量要求

项 目	指 标
外观、色泽	白色或略带浅黄色的无定形粉末，无肉眼可见外来杂质
气味	具有产品特有气味，无异味
滋味	不甜或微甜，无异味
DE值/ (%)	20<DE值≤30   30<DE值≤50
PH	4.0-6.5
水分/ (%)	≤6.0
溶解度/ (%)	≥98.0
硫酸灰分/ (%)	≤0.50
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤0.5
铅 (Pb) / (mg/kg)	≤0.5
二氧化硫残留量/ (g/kg)	≤0.04
菌落总数/ (CFU/g)	≤3000
大肠菌群/ (MPN/g)	≤0.3
致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

## 江西省食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准名称为：运动营养食品[耐力类(粉状)]，标准编号为：Q/AYN 0008S-2024。

- 1、本企业是企业标准的第一责任人，对备案的企业标准负责。
- 2、本企业已清楚企业标准备案性质是形式备案，备案只是对企业标准进行登记、存档、公开、备查的行为。
- 3、本企业标准严于食品安全国家标准或者江西省食品安全地方标准。
- 4、本企业标准已经过技术审定，且标准名称、原辅料、技术指标等企业标准内容均符合相关要求。
- 5、本企业对所提交的备案材料真实性、合法性负责，如有不实、违法之处，对该企业标准实施后果承担全部法律责任。
- 6、本企业承诺严格遵守《食品安全法》及其实施条例等相关法律法规、标准的规定，并根据要求对备案的企业标准及时进行修订。未及时修订的，企业标准备案按照相关规定自动废止。

中特生命健康科技集团股份有限公司