

ICS

# Q/NNFLX

南宁富莱欣生物科技有限公司企业标准

Q/NNFLX 0107S-2024

每日欣®蛋白粉  
(保健食品)

2024-03-14 发布

2024-04-15 实施

南宁富莱欣生物科技有限公司 发布



## 目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	2
4 要求.....	2
5 食品添加剂.....	3
6 生产加工过程卫生要求.....	3
7 试验方法.....	3
8 检验规则.....	4
9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期.....	5
附录 A（规范性附录） 原辅料要求.....	6

## 前 言

本标准是根据《食品安全企业标准备案办法》的规定。经检索未见有本产品适用的国家标准、行业标准、地方标准，特制订本企业标准，作为组织生产和对本产品质量进行判定的依据。

本标准编写格式、结构和内容是按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》及GB 16740《食品安全国家标准 保健食品》的规定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准起草单位：南宁富莱欣生物科技有限公司。

本标准主要起草人：刘华。

本标准中附录A为规范性附录。

本标准于2024年03月14日首次发布，2024年04月15日实施。

# 每日欣®蛋白粉（保健食品）

## 1 范围

本标准规定了每日欣®蛋白粉（保健食品）的要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以大豆分离蛋白、乳清蛋白为原料，以乳粉、牛奶香精、二氧化硅、甜菊糖苷为辅料，经混合、分装等主要工艺加工制成，具有有助于增强免疫力保健功能的每日欣®蛋白粉（保健食品）。

## 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- GB 1886.355 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4806.7 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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 17405 保健食品良好生产规范
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- Q/CZ 01 食品包装用多层复合膜
- YBB00132002 药用复合膜、袋通则
- YBB00172002 聚酯/铝/聚乙烯药品包装用复合膜、袋

保健食品标识规定（卫生部 卫监发[1996]第38号）  
《中华人民共和国药典》

### 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

应符合附录A的要求。

#### 4.2 保健功能

有助于增强免疫力。

#### 4.3 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	白色至淡黄色
滋味、气味	具有本品固有的滋味和气味，无异味
状态	粉末状固体，无正常视力可见外来异物

#### 4.4 功效成分或标志性成分指标

功效成分或标志性成分指标应符合表2的规定。

表2 功效成分或标志性成分指标

项 目	指 标
蛋白质，g/100g	≥ 80

#### 4.5 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
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 2.0
总砷（以As计），mg/kg	≤ 1.0
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.3
水分，%	≤ 9.0
灰分，%	≤ 20.0
粒度（通过五号筛），%	≥ 70

#### 4.6 微生物指标

微生物指标应符合表4的规定。

表4 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g	$\leq 3 \times 10^4$
大肠菌群, MPN/g	0.92
霉菌和酵母, CFU/g	50
沙门氏菌, /25g	0
金黄色葡萄球菌, /25g	0

#### 5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关的规定。  
5.2 食用添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 6 生产加工过程卫生要求

应按 GB 17405 和 GB 14881 的规定执行。

#### 7 试验方法

##### 7.1 感官检验

取适量试样置于50mL烧杯或白色瓷盘中,在自然光下观察色泽。嗅其气味,用温开水漱口,品其滋味,检查状态,检验结果应符合表1的要求。

##### 7.2 功效成分或标志性成分检验

###### 7.2.1 蛋白质

先取10袋样品混匀后称取0.5g试样,按GB 5009.5第一法 凯氏定氮法规定的方法测定。

##### 7.3 理化检验

###### 7.3.1 铅

按GB 5009.12第一法规定的方法测定。

###### 7.3.2 总砷

按GB 5009.11第一篇 第二法规定的方法测定。

###### 7.3.3 总汞

按GB 5009.17第一篇 第一法规定的方法测定。

###### 7.3.4 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

#### 7.3.5 灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

#### 7.3.6 粒度

按《中华人民共和国药典》规定的方法测定。

### 7.4 微生物检验

#### 7.4.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

#### 7.4.2 大肠菌群

按GB 4789.3MPN计数法规定的方法测定。

#### 7.4.3 霉菌和酵母

按GB 4789.15规定的方法测定。

#### 7.4.4 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

#### 7.4.5 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法测定。

## 8 检验规则

### 8.1 一般规定

产品应本企业检验部门按本标准逐批检验，合格者，出具相应的质量合格证明书后，方可出厂。

### 8.2 组批

按照相同工艺组织生产，在成型或灌装前经同一设备一次混合所产生的均质产品，应当编制唯一生产批号。在同一生产周期内连续生产，能够确保产品均质的保健食品，可以编制同一生产批号。

### 8.3 出厂检验项目

感官要求、蛋白质、水分、菌落总数、霉菌和酵母、大肠菌群。

### 8.4 型式检验

8.4.1 型式检验至少每年进行一次。有下列情况时，也应进行型式检验：

- 正式投入生产前；
- 正常生产，每年至少进行一次；
- 停产半年以上，再恢复生产时；
- 国家食品安全监管部门依法提出型式检验要求时。

8.4.2 型式检验项目为第 4.3、4.4、4.5、4.6 和 5.2 的要求。

## 8.5 判定规则

检验结果如全项符合，则判定合格。检验结果中如微生物有任一项不合格时，则判定该批产品不合格；其他指标不合格，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，复检结果中如仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。

## 8.6 仲裁检验

当用户对产品质量有异议时，可经供需双方协商，委托相应的法定质量检验机构进行仲裁检验。

## 9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

产品的标签、标识应符合 GB 7718、《保健食品标识规定》（卫生部 卫监发[1996]第 38 号）的规定。使用贮存、运输图示标志应符合 GB/T 191 规定。该产品适宜人群为因蛋白质摄入不足而致免疫力低下的成人；不适宜人群为少年儿童；食用量及食用方法为每日 1 次，每次 1~2 袋，加入温水中（建议加水量 30~60mL），冲调溶解后即可饮用，也可加入牛奶、果汁等食品中食用；注意事项为本品不能代替药物；适宜人群外的人群不推荐食用本产品；成人每日蛋白质总体食用量推荐为 60g，可酌情根据个人每日食用量在用量范围内食用；无明显缺乏蛋白质的人群不推荐食用；植物蛋白过敏者不宜使用；动物蛋白过敏者不宜使用；肾功能不全者慎用；孕妇、乳母建议咨询临床医生、营养专业人员等；本品为蛋白质产品，注意防潮。

### 9.1 包装

9.1.1 复合膜袋应符合 GB 9683《复合食品包装袋卫生标准》、GB/T 28118《食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋》、Q/CZ 01《食品包装用多层复合膜》、YRB00132002《药用复合膜、袋通则》、YBD00172002《聚酯/铝/聚乙烯药品包装用复合膜、袋》的要求；铝塑袋应符合 GB 4806.7《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》的要求；其它包装材料应符合食品级及以上标准要求。

9.1.2 净含量及允许负偏差指标应符合 JJF 1070 的规定。

### 9.2 运输

运输工具清洁、干燥，在运输过程中应有遮盖物，防止日晒，雨淋受潮。不得与有毒有害物质、易串味、腐蚀性产品混运。

### 9.3 贮存

贮存产品的仓库应保持清洁、干燥处，严防受热或阳光暴晒。产品不得与潮湿地面接触，不得与有毒有害物质混贮。

### 9.4 保质期

在符合本标准规定的运输、贮存条件，且包装完好情况下，产品的保质期为24个月。



附 录 A  
(规范性附录)  
原辅料要求

A.1 大豆分离蛋白

应符合《保健食品原料目录 大豆分离蛋白》的要求。

A.2 乳清蛋白

应符合《保健食品原料目录 乳清蛋白》的要求

A.3 乳粉

应符合GB 19644的要求。

A.4 二氧化硅

应符合GB 25576的要求。

A.5 甜菊糖苷

应符合GB 1886.355的要求。

A.6 牛奶香精

应符合GB 30616的要求。

---

