

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010373 S- 2021 号

Q/BSSJ

北山世家（辽宁）营养科技有限公司企业标准

Q/BSSJ 0003S—2021

即食蛋白棒

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。

2021-08-13 发布

2021-09-13 实施

北山世家（辽宁）营养科技有限公司 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》编制。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。其他指标根据产品实测值确定。其中铅指标严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准由北山世家（辽宁）营养科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹桂玲、刘建伟、孙建军。

本标准属首次发布。

即食蛋白棒

1 范围

本标准规定了方便食品的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以复合蛋白粉（以大豆分离蛋白、分离乳清蛋白、牛奶蛋白、水解乳清蛋白、浓缩牛奶蛋白中一种或几种为原料，添加或不添加酪蛋白酸钠或酪蛋白）、乳清粉、乳清蛋白粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、大豆分离蛋白、颗粒大豆蛋白、大豆蛋白、豌豆蛋白、小麦蛋白、鹰嘴豆蛋白、大米蛋白等食品加工用植物蛋白、水解乳清蛋白、牛奶蛋白、速溶豆粉、豆奶粉、酪蛋白、食用淀粉、低聚果糖、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、低聚异麦芽糖、麦芽糖、果葡糖浆、壳寡糖、巧克力及其制品、代可可脂巧克力及其制品、芝麻酱、饼干碎、炼乳、豆粉松、亚麻籽油粉、椰子油粉、粉末油脂等食用油脂制品、白砂糖、绵白糖等食糖、食用盐、复合调味料、植物油、起酥油、人造黄油、中链甘油三酯、海藻糖、果蔬粉、综合蔬果植物酵素粉、果蔬汁粉、椰浆粉、果蔬蜜饯、干果食品、果蔬脆片、非油炸果蔬脆片、冻干水果丁、冻干蔬菜丁、食品工业用浓缩液（汁、浆）等果蔬及其制品、可可粉、灭活型乳双歧杆菌粉、阿胶糕、芝士粉等再制干酪、菊粉、魔芋粉、紫薯粒、奇亚籽、圆苞车前子壳、玫瑰花瓣制品、酪蛋白酸钙、水解胶原蛋白、鱼胶原蛋白肽等胶原蛋白肽、大豆肽粉、小麦低聚肽粉、玉米低聚肽粉、海洋鱼低聚肽粉、淡水鱼胶原蛋白肽粉、果蔬纤维、粮谷纤维、食用豌豆纤维、膨化谷物等膨化食品、冲调谷物制品、芝麻、膨化豆制品、麦芽糊精、抗性糊精（水溶性膳食纤维）、白扁豆粉、赤小豆粉、茉莉花茶冻干粉、麦苗粉、燕窝粉、山药粉、山楂粉、乌梅粉、火麻仁粉、决明子粉、百合粉、沙棘粉、阿胶粉、麦芽粉、枸杞子粉、栀子粉、茯苓粉、桑椹粉、桔红粉、桔梗粉、荷叶粉、莱菔子粉、莲子粉、菊花粉、紫苏粉、紫苏籽粉、葛根粉、蜂蜜粉、橘皮粉、薏苡仁粉、玉米须粉、香橼粉、佛手粉、陈皮粉、裸藻粉、亚麻籽油粉、共轭亚油酸甘油酯粉、食用菌粉、绿咖啡粉、绿茶粉、坚果粉、谷物粉、白芸豆提取物、咖啡粉等固体饮料、火锅底料、黑胡椒粉、肉桂粉、姜黄粉、花椒粉等香辛料粉、牡蛎粉等水产调味品、麦片、燕麦片、鸡蛋、调制蛋制品、蛋黄粉等蛋及蛋制品、牛肉丁、肉松粉等熟肉制品、藻类及其制品、动物性水产制品、食用菌及其制品、坚果及籽类食品、罐头食品、酸奶味涂层（精炼植物油、麦芽糖醇、全脂乳粉、酸奶粉、磷脂）、芝士味涂层（精炼植物油、麦芽糖醇、全脂乳粉、芝士粉、食用盐、磷脂、辣椒红）、可可味涂层（精炼植物油、麦芽糖醇、可可粉、全脂乳粉、无水奶油、磷脂、食品用香精）、乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、两歧双歧杆菌、ABK乳酸菌（发酵乳酸菌、副干酪乳酸菌、鼠李糖乳杆菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、瑞士乳酸菌、嗜热链球菌）、植物乳杆菌乳酸亚种等食品加工用乳酸菌、水等中的两种或多种为原料，选择性添加食品添加剂、食品营养强化剂，经原料预处理、混合、糖浆和油脂熬煮熟制、再混合、成型、涂层或不涂层、包装等工序制成的即食蛋白棒。

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，仅所风味酸乳发酵粉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 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- GB 7100 食品安全国家标准 饼干
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9678.2 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品
- GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB/T 10782 蜜饯通则
- GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- GB/T 11761 芝麻
- GB 13102 食品安全国家标准 炼乳
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 16325 干果食品卫生标准
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB 17401 食品安全国家标准 膨化食品
- GB/T 18738 速溶豆粉和豆奶粉
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品
- GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB/T 20706 可可粉
- GB/T 20881 低聚异麦芽糖
- GB/T 20882 果葡糖浆

- GB/T 20883 麦芽糖
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 22492 大豆肽粉
- GB/T 22729 海洋鱼低聚肽粉
- GB/T 23528 低聚果糖
- GB/T 23529 海藻糖
- GB/T 23787 非油炸水果、蔬菜脆片
- GB 25192 食品安全国家标准 再制干酪
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 28307 食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液（含 1 号修改单）
- GB/T 29602 固体饮料
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31638 食品安全国家标准 酪蛋白
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
- GB/T 38069 起酥油
- LS/T 3217 人造奶油（人造黄油）
- LS/T 3220 芝麻酱
- NY/T 494 魔芋粉
- QB/T 2076 水果、蔬菜脆片
- QB 2732 水解胶原蛋白
- QB/T 4575 食品加工用乳酸菌
- QB/T 4707 玉米低聚肽粉
- QB/T 5027 果蔬纤维
- QB/T 5028 粮谷纤维
- QB/T 5298 小麦低聚肽粉
- QB/T 5503 壳寡糖
- SB/T 10453 膨化豆制品
- SB/T 10634 淡水鱼胶原蛋白肽粉
- T/CAQI 92 食用豌豆纤维
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号《食品标识管理规定》
- 国家卫生计生委办公厅关于中链甘油三酯有关问题的复函 国卫办食品函（2013）514 号
- 中华人民共和国国家卫生健康委员会关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009 年 第 5 号）
- 中华人民共和国国家卫生健康委员会关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）
- 中华人民共和国国家卫生健康委员会关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年 第 3 号）
- 国家卫生计生委办公厅关于酪蛋白酸钾（钙、镁、钠）有关问题的复函 国卫办食品函（2014）897 号
- 中华人民共和国国家卫生健康委员会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（2012 年 第 16 号）

3 要求

3.1 原辅料

- 3.1.1 复合蛋白粉（以大豆分离蛋白、分离乳清蛋白、牛奶蛋白、水解乳清蛋白、浓缩牛奶蛋白中一种或几种为原料，添加或不添加酪蛋白酸钠或酪蛋白）、白芸豆提取物、白扁豆粉、赤小豆粉、茉莉花茶冻干粉、麦苗粉、燕窝粉、山药粉、山楂粉、乌梅粉、火麻仁粉、决明子粉、百合粉、沙棘粉、阿胶粉、麦芽粉、枸杞子粉、栀子粉、茯苓粉、桑椹粉、桔红粉、桔梗粉、荷叶粉、莱菔子粉、莲子粉、菊花粉、紫苏粉、紫苏籽粉、葛根粉、蜂蜜粉、橘皮粉、薏苡仁粉、玉米须粉、香橼粉、佛手粉、陈皮粉、裸藻粉、亚麻籽油粉、共轭亚油酸甘油酯粉、食用菌粉、绿咖啡粉、绿茶粉、坚果粉、谷物粉、咖啡粉等固体饮料：应符合 GB/T 29602 或其他相关标准的规定。
- 3.1.2 乳清粉、乳清蛋白粉：应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.3 全脂乳粉、脱脂乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.4 大豆分离蛋白、颗粒大豆蛋白、大豆蛋白、豌豆蛋白、小麦蛋白、鹰嘴豆蛋白、大米蛋白等食品加工用植物蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.5 水解乳清蛋白、牛奶蛋白、灭活型乳双歧杆菌粉：应符合检疫合格的《中华人民共和国出入境检验检疫卫生证书》或 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.6 速溶豆粉、豆奶粉：应符合 GB/T 18738 的规定。
- 3.1.7 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.8 低聚果糖：应符合 GB/T 23528 的规定。
- 3.1.9 麦芽糖醇和麦芽糖醇液：应符合 GB 28307 的规定。
- 3.1.10 低聚异麦芽糖：应符合 GB/T 20881 的规定。
- 3.1.11 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.12 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的规定。
- 3.1.13 壳寡糖：应符合 GB/T 5503 的规定。
- 3.1.14 巧克力及其制品、代可可脂巧克力及其制品：应符合 GB 9678.2 的规定。
- 3.1.15 芝麻酱：应符合 LS/T 3220 的规定。
- 3.1.16 饼干碎：应符合 GB 7100 的规定。
- 3.1.17 炼乳：应符合 GB 13102 的规定。
- 3.1.18 豆粉松、阿胶糕、紫薯粒、火锅底料、酸奶味涂层（精炼植物油、麦芽糖醇、全脂乳粉、酸奶粉、磷脂）、芝士味涂层（精炼植物油、麦芽糖醇、全脂乳粉、芝士粉、食用盐、磷脂、辣椒红）、可可味涂层（精炼植物油、麦芽糖醇、可可粉、全脂乳粉、无水奶油、磷脂、食品用香精）：应符合相关标准的规定。
- 3.1.19 亚麻籽油粉、椰子油粉、粉末油脂等食用油脂制品：应符合 GB 15196 的规定。
- 3.1.20 白砂糖、绵白糖等食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.21 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.22 复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.23 植物油：应符合 GB 2716 的规定。

- 3.1.24 起酥油：应符合 GB/T 38069 的规定。
- 3.1.25 人造黄油：应符合 LS/T 3217 的规定。
- 3.1.26 中链甘油三酯：应符合国家卫生计生委办公厅关于中链甘油三酯有关问题的复函 国卫办食品函〔2013〕514 号
- 3.1.27 海藻糖：应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.28 果蔬粉、综合蔬果植物酵素粉、果蔬汁粉、椰浆粉、果蔬蜜饯、干果食品、果蔬脆片、非油炸果蔬脆片、冻干水果丁、冻干蔬菜丁、食品工业用浓缩液（汁、浆）等果蔬及其制品：应符合 GB/T 10782 或 GB 16325 或 QB/T 2076 或 GB/T 23787 或 GB 17325 或 GB/T 29602 或其他相关标准的规定。
- 3.1.29 可可粉：应符合 GB/T 20706 的规定。
- 3.1.30 芝士粉等再制干酪：应符合 GB 25192 的规定。
- 3.1.31 菊粉：应符合中华人民共和国国家卫生健康委员会关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009 年 第 5 号）
- 3.1.32 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.33 奇亚籽、圆苞车前子壳：应符合中华人民共和国国家卫生健康委员会关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）
- 3.1.34 重瓣红玫瑰花瓣制品：应符合中华人民共和国国家卫生健康委员会关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年 第 3 号）
- 3.1.35 酪蛋白酸钙：应符合国家卫生计生委办公厅关于酪蛋白酸钾（钙、镁、钠）有关问题的复函 国卫办食品函〔2014〕897 号
- 3.1.36 水解胶原蛋白：应符合 QB 2732 的规定。
- 3.1.37 鱼胶原蛋白肽等胶原蛋白肽：应符合 GB 31645 的规定。
- 3.1.38 大豆肽粉：应符合 GB/T 22492 的规定。
- 3.1.39 小麦低聚肽粉：应符合 QB/T 5298 的规定。
- 3.1.40 玉米低聚肽粉：应符合 QB/T 4707 的规定。
- 3.1.41 海洋鱼低聚肽粉：应符合 GB/T 22729 的规定。
- 3.1.42 淡水鱼胶原蛋白肽粉：应符合 SB/T 10634 的规定。
- 3.1.43 果蔬纤维：应符合 QB/T 5027 的规定。
- 3.1.44 粮谷纤维：应符合 QB/T 5028 的规定。
- 3.1.45 食用豌豆纤维：应符合 T/CAQI 92 的规定。
- 3.1.46 膨化谷物等膨化食品：应符合 GB 17401 的规定。
- 3.1.47 冲调谷物制品：应符合 GB 19640 的规定。
- 3.1.48 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.49 膨化豆制品：应符合 SB/T 10453 的规定。
- 3.1.50 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.51 抗性糊精（水溶性膳食纤维）：应符合中华人民共和国国家卫生健康委员会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（2012 年 第 16 号）
- 3.1.52 黑胡椒粉、肉桂粉、姜黄粉、花椒粉等香辛料粉：应符合 GB/T 15691 的规定。

- 3.1.53 牡蛎粉等水产调味品：应符合 GB 10133 的规定。
- 3.1.54 麦片、燕麦片：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.55 鸡蛋、调制蛋制品、蛋黄粉等蛋及蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.56 牛肉丁、肉松粉等熟肉制品：应符合 GB 2726 的规定。
- 3.1.57 藻类及其制品：应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.58 动物性水产制品：应符合 GB 10136 的规定。
- 3.1.59 食用菌及其制品：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.60 坚果及籽类食品：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.61 罐头食品：应符合 GB 7098 的规定。
- 3.1.62 乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、两歧双歧杆菌、ABK 乳酸菌（发酵乳酸菌、副干酪乳酸菌、鼠李糖乳杆菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、瑞士乳酸菌、嗜热链球菌）、植物乳球菌乳酸亚种等食品加工用乳酸菌：应符合 QB/T 4575 或相关标准、公告的规定。
- 3.1.63 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.64 其他原辅料：应符合相关标准的规定。
- 3.2 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	具有该产品应有的色泽	取适量样品于白色瓷盘内，在光线充足的地方，目测色泽、组织形态、杂质，按食用方法加热后用鼻嗅其气味，取少量品尝产品的滋味。
滋、气味	具有该产品特有的滋、气味，无异味	
组织形态	具有该产品应有的形态	
杂 质	无正常视力肉眼可见外来杂质	

3.3 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
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.48	GB 5009.12

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

限 量	采样方案 ^a 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	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法

注：n 为同一批次产品应采集的样件数；c 为最大可允许超出；m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标最高食品安全限量值。

a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 食品营养强化剂

食品营养强化剂质量应符合相应的标准和有关规定。

食品营养强化剂品种及使用量应符合 GB 14880 的规定。

3.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.8 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.10 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 规定的方法检测。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料和包装材料入库前应由生产企业质检部门查验质量合格证明或检验合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

同一批投料、同一班次、同一日期生产的同一规格产品为一批，每批次采取随机抽样的方法抽取样品进行检验，采样数量应满足检验及复检需要，分成两份，一份用于检验，一份留样备检。

4.3 出厂检验

产品出厂前，应经生产企业的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时;
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时;
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备, 影响产品质量时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时;
- e) 供需双方对产品质量有争议, 请第三方进行仲裁时;
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时, 判定为合格品。若有不合格项时, 可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检, 以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》。

5.2 包装

产品的包装材料应卫生清洁、干燥、无毒、无异味, 符合相关标准的规定。外包装物采用瓦楞纸箱的, 应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输和装卸所用的容器工具、设备条件必须清洁干燥, 运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。运输中防止挤压、曝晒、雨淋, 装卸时轻拿轻放。

5.4 贮存

产品应贮存在常温、阴凉、通风、干燥处。库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施, 不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共同存放。产品按不同批次堆码, 堆码整齐, 并应垫板, 与地面距离不低于 10cm, 距墙面 20cm。

在符合本标准规定的条件下, 产品保质期为 12 个月。