

# 团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

## 中式滋补类食品质量通则

General rules for the quality of Chinese nourishing food

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

中国国际经济技术合作促进会 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 ..... 1

4 分类 ..... 1

5 要求 ..... 2

6 检测方法 ..... 2

7 检验规则 ..... 3

8 标签、包装、贮存和运输 ..... 4

## 前 言

本文件按照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》的规定起草。

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专利的责任。

本文件由××××提出。

本文件由中国国际经济技术合作促进会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 中式滋补类食品质量通则

## 1 范围

本文件规定了中式滋补类食品的术语和定义、分类、要求、检测方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于中式滋补类食品。

## 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 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 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数  
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB/T 10786 罐头食品的检验方法  
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范  
定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局[2023]第70号令）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**中式滋补类食品** Chinese nourishing food

以燕窝、芝麻、银耳、阿胶或其他药食同源物质中的一种或多种为原料，添加或不添加其他原辅料、食品添加剂、食品营养强化剂制成的可补气养血、综合调理起到滋补作用的食物。

## 4 分类

### 4.1 按照原料不同分为：

- 燕窝类：即食燕窝；
- 芝麻类：芝麻丸、芝麻粉；
- 银耳类：银耳羹；
- 阿胶类：阿胶糕。
- 其他药食同源类。

T/XXX XXXX—XXXX

4.2 以形态不同分为：羹状、丸状、粉状、块状。

5 要求

5.1 原辅料要求

应符合相应产品标准的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项目    | 要求                    |
|-------|-----------------------|
| 色泽    | 具有产品应有的色泽             |
| 滋味、气味 | 具有产品应有的滋味和气味，无异味      |
| 状态    | 具有产品应有的形态，无正常视力可见外来异物 |

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项目          | 指标         |          |
|-------------|------------|----------|
|             | 羹状         | 丸状、粉状、块状 |
| 水分，g/100g ≤ | —          | 7.0      |
| 固形物，% ≥     | 60         | —        |
| 特征性指标       | 应符合标签标示的要求 |          |

5.4 污染物限量和真菌毒素限量

5.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

5.5 微生物指标

5.5.1 经商业无菌生产的产品，应符合商业无菌的要求。

5.5.2 其他产品的致病菌限量应符合 GB 29921 的规定，微生物限量还应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

| 项目                                   | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 |
|--------------------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|
|                                      | n                     | c | m               | M               |
| 菌落总数，CFU/g                           | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> |
| 大肠菌群，CFU/g                           | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> |
| 霉菌，CFU/g                             | 5                     | 2 | 50              | 10 <sup>2</sup> |
| <sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。 |                       |   |                 |                 |

5.6 食品添加剂和食品营养强化剂

5.6.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.6.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.6.3 营养强化剂的品种及使用量应符合 GB 14880 的规定。

5.7 净含量

应符合国家市场监督管理总局[2023]第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检测方法

## 6.1 感官检测

取适量样品置于白色瓷盘或透明烧杯中，在自然光线下，观察产品的色泽和状态，嗅其气味，温开水漱口后，尝其滋味。

## 6.2 水分

按照GB 5009.3规定的方法进行检测。

## 6.3 固形物

按照GB/T 10786规定的方法进行检测。

## 6.4 商业无菌

按照GB 4789.26规定的方法进行检测。

## 6.5 菌落总数

按照GB 4789.2规定的方法进行检测。

## 6.6 大肠菌群

按照GB 4789.3规定的方法进行检测。

## 6.7 霉菌

按照GB 4789.15规定的方法进行检测。

## 6.8 净含量

按照JJF 1070规定的方法进行检测。

# 7 检验规则

## 7.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

## 7.2 组批和抽样

### 7.2.1 组批

以同一批投料、同一条生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一个批次。

### 7.2.2 抽样

产品按批抽样，随机抽取样品，抽样量不少于2倍全检量。型式检验样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取。

## 7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品须经生产企业质量检验部门按本文件规定的方法检验合格，并出具合格证后方可出厂。

7.3.2 产品出厂检验项目包括感官、理化指标、铅、商业无菌（或菌落总数、大肠菌群）以及净含量。

## 7.4 型式检验

型式检验项目为第5章除5.1以外的全部项目，正常生产时，每年应进行一次，发生下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 主要原材料或关键工艺有较大变化时；
- c) 更换设备或停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

- e) 国家有关行政管理部门提出型式检验要求时。

## 7.5 判定规则

- 7.5.1 检验项目全部符合本文件要求时，则判定该批产品为合格。
- 7.5.2 微生物指标有任1项指标不符合本文件要求时，则判定该批次产品为不合格，不得复检。
- 7.5.3 除微生物指标以外的其他检验项目有1项或1项以上不符合本文件要求时，可在原批次产品中加倍抽样复检一次，判定以复检结果为准，若复检项目全部符合本文件要求时，判该批次产品为合格；若仍有项目不符合本文件要求时，则判该批次产品为不合格。

## 8 标签、包装、贮存和运输

### 8.1 标签

- 8.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

### 8.2 包装

产品内包装材料应清洁、卫生、无毒、无害、无异味，符合国家食品安全标准和相关规定的要求；外包装材料应符合GB/T 6543的规定。内、外包装均应完整、清洁、牢固、不破裂。

### 8.3 运输和贮存

应符合GB 31621的规定。

---