

团 体 标 准

T/CEAC XXXX—2024

体重管理人群用营养蛋白棒

Nutrient protein bars for weight management population

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

中国商业经济学会 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 2

4 技术要求 2

5 检验规则 4

6 标签、标志、包装、运输和贮存 4

参考文献 6

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。

本文件由中国商业经济学会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

体重管理用营养蛋白棒

1 范围

本文件规定了体重管理用营养蛋白棒的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存。
本文件适用于营养蛋白棒的生产、质检和销售。

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 5009.3 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
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 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
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 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定
GB 5009.84 食品安全国家标准 食品中维生素B1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 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
GB 5009.87 食品安全国家标准 食品中磷的测定
GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
GB 5009.89 食品安全国家标准 食品中烟酸和烟酰胺的测定
GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.154 食品安全国家标准 食品中维生素B6的测定
GB 5009.169 食品安全国家标准 食品中牛磺酸的测定
GB 5009.210 食品安全国家标准 食品中泛酸的测定
GB 5009.211 食品安全国家标准 食品中叶酸的测定
GB 5009.241 食品安全国家标准 食品中镁的测定
GB 5009.242 食品安全国家标准 食品中锰的测定
GB 5009.257 食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定
GB 5009.259 食品安全国家标准 食品中生物素的测定

- GB 5009.267 食品安全国家标准 食品中碘的测定
- GB 5009.285 食品安全国家标准 食品中维生素B12的测定
- GB 5009.297 食品安全国家标准 食品中钼的测定
- GB 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 29989 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中左旋肉碱的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

体重管理人群 weight management population

指有意愿或需要通过科学方法进行体重管理的个体或群体，包括但不限于超重、肥胖、需要控制体重的运动员、模特等。

3.2

营养蛋白棒 nutrient protein stick

一种以提供营养为目的，富含高质量蛋白质，并可能包含其他营养素如碳水化合物、脂肪、维生素和矿物质等，适用于体重管理人群食用的便携性食品。

4 技术要求

4.1 原料要求

所用原料应符合相应食品标准和有关规定。

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	具有产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，观察产品的色泽、状态以及杂质情况，嗅其气味，用温开水漱口后尝其滋味。
滋味和气味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
状态	具有产品应有的形态，无霉变	
杂质	无正常视力可见外来异物	

4.3 营养成分

- 4.3.1 产品蛋白质含量应不低于 15g/100g，其中优质蛋白质所占比例应不低于 50%。按 GB 5009.5 进行检测。
- 4.3.2 产品中脂肪含量应不高于 15g/100g，不含反式脂肪酸。按 GB 5009.6、GB 5009.257 进行检测。
- 4.3.3 产品中膳食纤维含量应不低于 6 g/100g。按 GB 5009.88 进行检测。
- 4.3.4 产品中选择添加或标签中标示含有附录A中的一种或多种成分，其含量应符合表附录A的规定。

表2 可选择添加的营养素种类及含量

种类	含量（以每日计）	参考检验方法
维生素A/ μ g	120~375	GB 5009.82
维生素D/ μ g	1.5~10	GB 5009.82
维生素E/mgα-TE	2.1~20	GB 5009.82
维生素B ₁ /mg	0.2~4	GB 5009.84

维生素B ₂ /mg	0.2~2	GB 5009.85
维生素B ₆ /mg	0.2~2	GB 5009.154
维生素B ₁₂ /μg	0.4~4	GB 5009.285
维生素C/mg	15~100	GB 5009.86
叶酸/μg	60~260	GB 5009.211
烟酸/mg	2.1~20	GB 5009.89
生物素/μg	4.5~50	GB 5009.259
泛酸/mg	0.8~7	GB 5009.210
钙/mg	150~800	GB 5009.92
钠 ^a /mg	700~1600	GB 5009.91
钾/mg	300~2000	GB 5009.91
镁/mg	53~300	GB 5009.241
铁/mg	2.3~14	GB 5009.90
锌/mg	1.7~12	GB 5009.14
硒/μg	7.5~52	GB 5009.93
铜/mg	0.3~1.5	GB 5009.13
碘/mg	22.5~75	GB 5009.267
锰/mg	0.5~2.5	GB 5009.242
磷/mg	105~1000	GB 5009.87
钼/μg	80~125	GB 5009.297
铬/μg	16~32	GB 5009.123
左旋肉碱/g	1~2	GB 29989
牛磺酸/g	0~0.6	GB 5009.169
^a 对没有特别添加钠的产品不做下限要求。		

4.4 其他成分

产品中水分含量应不高于18g/100g。按GB 5009.3进行检测。

4.5 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅/(mg/kg)	≤0.5	GB 5009.12
总砷/(mg/kg)	≤0.5	GB 5009.11

4.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
黄曲霉毒素M ₁ ^a , μg/kg	≤0.5	GB 5009.24
黄曲霉毒素B ₁ ^b , μg/kg	≤0.5	GB 5009.22
^a 仅适用于以乳类及乳蛋白制品为主要原料的产品。 ^b 仅适用于以豆类及大豆蛋白制品为主要原料的产品。		

4.7 微生物限量

微生物限量应符合表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
	n	c	m	M	
沙门氏菌/(CFU/g)	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.10平板计数法
^a 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。					

4.8 食品添加剂和营养强化剂

- 4.8.1 食品添加剂和营养强化剂的质量规格应符合相应的标准和/或有关规定。
- 4.8.2 产品中食品添加剂的使用可参照 GB 2760 中相同或相近食品类别中允许使用的添加剂种类和使用量。
- 4.8.3 产品中使用的营养强化剂化合物来源应符合 GB 14880 附录 C 的要求。

4.9 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070规定进行检测。

5 检验规则

5.1 出厂检验

- 5.1.1 每批产品应经生产企业检验部门按本文件规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。
- 5.1.2 出厂检验项目为全项目检验。

5.2 型式检验

型式检验项目为本文件规定的全部项目。正常生产时，型式检验每年进行一次，发生下列情况之一的应进行型式检验：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或停产6个月以后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时；
- e) 新产品试制鉴定时。

5.3 判定规则

- 5.3.1 检验项目全部符合本文件时，则判定为合格品。
- 5.3.2 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。
- 5.3.3 除微生物以外，其他有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 1 项或 1 项以上指标不符合本文件要求时，则判定该批次产品为不合格。

6 标签、标志、包装、运输和贮存

6.1 标签、标志

- 6.1.1 产品标签应符合 GB 13432 的规定。如有不适宜人群，应在标签中标识。
- 6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 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；内、外包装均应紧密、完整、清洁、牢固、不破裂、不变形。

6.3 运输和贮存

- 6.3.1 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。
- 6.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。
- 6.3.3 仓库应清洁、干燥、阴凉，有防潮、防鼠、防尘设施，并不应与有毒、有害、有异味、易腐蚀的物品共同存放。

参 考 文 献

- [1] GB/T 20977—2007 糕点通则
 - [2] GB 7100—2015 食品安全国家标准 饼干
 - [3] GB 7099—2015 食品安全国家标准 糕点、面包
 - [4] GB 24154—2015 食品安全国家标准 运动营养食品通则
 - [5] GB/T 20980—2021 饼干质量通则
-