

宁夏回族自治区 市场监督管理厅文件

宁市监规发〔2023〕2号

自治区市场监管厅关于印发《宁夏回族自治区 其他特殊膳食食品（运动营养食品）生产 许可审查方案（试行）》的通知

各市、县（区）市场监管局、审批服务管理局，宁东市场监管局：

为做好全区食品生产许可审查工作，规范其他特殊膳食食品（运动营养食品）生产加工活动，根据《食品安全法》《食品生产许可审查通则》《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）等法律法规和国家标准，自治区市场监管厅组织制定了《宁夏回族自治区其他特殊膳食食品（运动营养食品）生产许可审查方案（试行）》，经2023年4月第2次厅务会审议通过

过，现予发布，自发布之日起施行。



(此件公开发布)

宁夏回族自治区其他特殊膳食食品 (运动营养食品)生产许可审查方案(试行)

第一章 总则

第一条 为做好宁夏其他特殊膳食食品(运动营养食品)生产许可审查工作,依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产许可管理办法》《食品生产许可审查通则》《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881)等有关法律规定及食品安全国家标准,制定本方案。

第二条 本方案应当与《食品生产许可审查通则》结合使用,仅适用于宁夏回族自治区其他特殊膳食食品(运动营养食品)生产许可审查工作。

第三条 本方案中引用的文件、标准通过引用成为本细则的内容。凡是引用文件、标准,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本方案。

第二章 许可范围

第四条 本方案中所称运动营养食品是指为满足运动人群(指每周参加体育锻炼3次及以上、每次持续时间30min及以上、每次运动强度达到中等及以上的人群)的生理代谢状态、运动能力及对某些营养成分的特殊需求而专门加工的食品。

第五条 不得以分装方式生产运动营养食品，生产运动营养食品大包装产品且不生产运动营养食品最终销售包装产品的不予生产许可。

第六条 运动营养食品的申证类别为特殊膳食食品，类别编号为 3003，类别名称为其他特殊膳食食品，品种明细为运动营养食品（补充能量类、控制能量类、补充蛋白质类、速度力量类、耐力类、运动后恢复类）。品种明细应当标明产品状态（固态（粉末、块/粒/片状）、半固态、液态），不包括以胶囊、口服液、丸剂等名称、形态生产的产品。

第七条 运动营养食品产品应符合《食品安全国家标准 运动营养食品通则》（GB 24154）及经卫生行政部门备案的食品安全产品标准的要求。

第三章 生产场所

第八条 厂区布局、道路、绿化和厂房设计、内部建筑结构、人流、物流、气流、排水等满足食品安全要求，便于清洁、操作和维护，避免污染、交叉污染、微生物孳生和虫害侵入，并符合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）的相关规定。

第九条 生产企业应当具备与生产能力相适应的生产场所，生产场所应当根据工艺特性和流程设有相应的供排水设施、清洁

消毒设施、个人卫生设施、照明设施、仓储设施等。生产场所与设备设施应当根据工艺合理布局，并便于卫生管理和清洗、消毒。

第十条 生产车间应当按洁净度要求划分为清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区。清洁作业区应根据产品特点和工艺要求满足相应的空气洁净度要求，清洁作业区应设有空气净化设施。准清洁作业区及清洁作业区应相对密闭。其他特殊膳食食品（运动营养食品）生产车间作业区具体划分见附件1。

第十一条 清洁作业区应当对空气进行过滤和净化处理，定期对清洁作业区进行空气质量检测，每年应有第三方检测报告。在工艺设备安装完毕、生产车间重大改造后或停产3个月以上应当对清洁作业区的空气洁净度进行检测，符合要求后方可投入生产。清洁作业区空气洁净度要求和监测频次要求详见附件2。

第十二条 生产场所或生产车间入口处应设置更衣室，应配置足够数量的非手动式洗手、干手及消毒设施，换鞋（穿戴鞋套）或工作鞋靴消毒设施。临近洗手设施的显著位置应标示简明易懂的洗手方法。清洁作业区入口应设置二次更衣室、洗手和干手（需要保持干燥的区域可不要求）及消毒设施，换鞋（穿戴鞋套）或工作鞋靴消毒设施。

第十三条 应具有与所生产产品的数量、贮存要求相适应的仓储设施，并有通风和照明设施，必要时设有温、湿度控制设施，满足物料或产品的贮存条件（如温湿度、避光）和安全贮存的要

求。

原料、半成品、成品、包装材料等应依据性质的不同分设贮存场所或分区域码放，并有明确标识，不得将原辅料、产品与有毒有害物品一同贮存，防止交叉污染。不合格、退货或召回的物料或产品应分区存放。清洁剂、消毒剂等应采用适宜的器具妥善保存，包装标识完整，应与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置。

食品添加剂及食品营养强化剂应设置专库或专区存放。

第四章 设备设施

第十四条 企业应具有与申证产品品种相适应的生产设备设施，各个设备的设计产能应能相互匹配，其性能与精密度应符合生产要求，便于操作、清洁、维护和消毒（灭菌）。

固态（粉状、块/粒/片状）运动营养食品生产设备一般包括：原料预处理设备（有该工艺的）、杀菌设备（有该工艺的）、配料设备、混合设备、浓缩设备（有该工艺的）、离心分离（有该工艺的）、成型设备（有该工艺的）、干燥脱水设备（有该工艺的）、过滤/筛分设备（有该工艺的）、自动包装设备、包装材料清洁消毒设备、X光异物监控设备或金属检测设备、自动包装及喷码设备等。

半固态运动营养食品生产设备一般包括：原料预处理设备

(有该工艺的)、调配混合设备、浓缩设备(有该工艺的)、均质设备(有该工艺的)、自动灌装封盖(口)设备、杀菌设备、包装材料清洁消毒设备、X光异物监控设备或金属检测设备、水处理设备、CIP清洗设备、自动包装及喷码设备等。

液态运动营养食品生产设备一般包括：原料预处理设备(有该工艺的)、配料投料设备(有该工艺的)、溶解设备(有该工艺的)、调配混合设备、过滤澄清设备(有该工艺的)、均质设备(有该工艺的)、自动灌装封盖(口)设备、杀菌设备、包装材料清洁消毒设备、X光异物监控设备或金属检测设备、水处理设备、CIP清洗设备、自动灌装及喷码设备等。

第十五条 与原料、半成品、成品接触的设备与用具，应使用无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落的材料制作，并应易于清洁和保养。设备、工器具等与食品接触的表面应光滑、无吸收性、易于清洁保养和消毒，在正常生产条件下不会与食品、清洁剂和消毒剂发生反应，并应保持完好无损。

第十六条 供排水、CIP清洗及物料管道等应标明内容物名称和流向。用于监测、控制、记录的监控设备，如压力表、温度计、记录仪等，应定期检定、校准、维护，确保准确有效。应对温度有控制要求的生产过程和生产环境，严格进行温度控制和记录。

第十七条 食品加工用水的水质应符合《生活饮用水卫生标准》(GB 5749)的规定，对加工用水水质有特殊要求的，应符合

相应规定。食品加工用水与其他不与食品接触的用水应以完全分离的管路输送，避免交叉污染。

第十八条 应当根据生产需要合理设计排水设施和废水处理设施，室内排水的流向应由清洁程度要求高的区域流向清洁程度要求低的区域，且应有防止逆流的设计。排水系统入口应安装带水封的地漏等装置，以防止固体废弃物进入及浊气逸出。污水在排放前应经适当方式处理，以符合国家污水排放的相关规定。

第十九条 应配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的废弃物存放专用设施；车间内存放废弃物的设施和容器应标识清晰。废弃物应定期清除。

第二十条 企业自行检验的，出厂检验设备应当满足产品执行标准的检测要求。

第五章 设备布局和工艺流程

第二十一条 生产设备的布局、安装和维护必须符合工艺需要，便于操作、清洁、维护和消毒（灭菌）。不合格、报废设备应搬出生产车间，暂停使用的设备应有明显标志。

第二十二条 生产设备的配备应与产品加工工艺相符，避免迂回往返交叉污染。工艺流程应科学合理，并符合相关规定。

（一）固态运动营养食品生产工艺流程

1.湿法生产工艺流程：原辅料验收→原料预处理→配料→杀

菌→浓缩（不浓缩或离心分离）→干燥→冷却→粉碎（不粉碎）
→成型（造粒或不造粒，粉末状的过筛或不过筛、压片或不压片）
→包装→在线或成品金属异物检测等

2.干法生产工艺流程：原辅料验收→原辅料处理[拆包（脱外包）内包装袋的清洁和消毒]→称量→配料→混合搅拌→成型（压片或不压片）→包装→在线或成品金属异物检测等

（二）半固态运动营养食品生产工艺流程：

原辅料验收→原料预处理→混合调配（不调配）→浓缩（不浓缩）→杀菌冷却（后杀菌工艺可不杀菌）→灌装→杀菌冷却（无菌灌装工艺可不杀菌）→外包装→在线或成品金属异物检测等

（三）液态运动营养食品生产工艺流程：

原辅料验收→原料预处理→配料→调配（不调配）→过滤（不过滤）→澄清（不澄清）→均质（不均质）→杀菌冷却（后杀菌工艺可不杀菌）→灌装封口→杀菌冷却（无菌灌装工艺可不杀菌）→外包装→在线或成品金属异物检测等

具体产品按企业实际工艺流程生产，但其工艺流程必须科学合理、符合相关规定。

第二十三条 企业应通过危害分析方法确定影响产品质量的关键控制工序，实施质量控制，制定操作规程，并对其形成的信息建立电子信息记录系统。

固态湿法生产运动营养食品的关键控制工序可设为：原辅料

验收、配料工序、杀菌工序、成型、包装工序

固态干法生产营养食品的关键控制工序可设为：原辅料验收、称量工序、混合搅拌工序

半固态类运动营养食品的关键控制工序可设为：原辅料验收、混合调配、杀菌冷却、灌装封口

液态类运动营养食品的关键控制工序可设为：原辅料验收、配料、调配、均质、杀菌冷却、灌装封口

第二十四条 运动营养食品关键控制工序要求。

配料工序控制，配料应实时记录并有复核，防止物料种类和数量有误。

混合工序控制，应经过充分验证合理确定混合时间，必要时应采用预混工艺保证物料混合的均匀性。

调配工序控制，应监控并记录投料种类、数量以及投料顺序；原辅料投入输送系统应有适宜过滤除杂措施；根据生产工艺要求，进行搅拌、加热、保温等操作的，应监控和记录相关工艺参数。

成型工序控制，应控制成型过程的工艺参数，保证物料成型后的状态满足终产品的要求。

均质工序控制，应对均质压力进行监控并记录。

包装工序控制，应设置异物控制措施，保证包装后的产品不含金属和其他异物；应对包装后的产品取样并进行密封性测试，确保产品包装完好。

灌装工序控制，应控制灌装温度及灌装量；封盖（口）应确保产品密封；灌装封盖（口）后应对产品的外观、灌装量、容器状况进行检查。

杀菌工序控制，应对影响杀菌效果的工艺参数（如杀菌温度、时间等）进行监控并记录，并对杀菌效果进行验证。

第二十五条 企业应建立工艺规程、作业指导书等工艺文件，实际操作应与工艺文件保持一致。工艺规程和作业指导书应经过验证，调整配方、产品工艺流程及关键设备时，应进行必要性和安全性评估验证，保证产品质量符合要求。

第六章 人员管理

第二十六条 企业应加强人员管理，人员要求应符合《中华人民共和国食品安全法》《食品生产许可管理办法》《食品生产许可审查通则》及《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》（GB 14881）等相关法律法规及国家标准的规定。

第二十七条 直接接触食品的人员应取得健康合格证明后方可上岗工作，每年至少进行一次健康检查。

患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

第二十八条 企业各岗位人员的数量和能力应与企业规模、工艺、设备水平相适应，与产品质量相关的岗位应设置岗位责任。

企业应配备与所生产运动营养食品相适应的食品安全管理
人员、食品安全专业技术人员和生产操作人员。

第二十九条 食品安全管理人员应具有食品、营养或相关专业本科及以上学历，或专科及以上学历并具有3年及以上从事食品安全管理或相关领域工作经历和管理经验。

生产管理部门负责人应具有食品、营养或相关专业本科及以上学历，3年及以上从事食品或相关领域的生产工作经历和生
产管理经验；或专科及以上学历，并具有5年及以上从事食品或相
关领域的生产工作经历和生
产管理经验。

质量（品控）管理部门负责人应具有食品、营养或相关专业本科及以上学历，3年及以上从事食品或相关领域质量管理工
作经历和质量管理经验；或专科及以上学历，并具有5年及以上从
事食品或者相关领域质量管理工
作经历和质量管理经验。

第三十条 食品安全技术人员包括研发人员、检验人员等。

研发人员应具有食品、营养或相关专业本科及以上学历，掌
握食品生产工艺、营养和质量安全等相关专业知
识。

从事检验的人员应具有食品、化学或相关专业专科及以上学历，或具有3年及以上相关检测工作经历，经专业理论和实践培
训，具备相应检测和仪器设备操作能力，考核合格后可授权开展
检验工作。

第三十一条 生产操作人员应掌握生产工艺操作规程，能按

照技术文件进行生产，熟练操作本岗位生产设备设施。新参加工作的生产操作人员应经岗前培训并考核合格。

第三十二条 企业应当每年制定员工培训计划，按照计划开展培训，并有相关的培训及考核记录。食品安全管理人员上岗前应当经过培训，并考核合格。

第七章 管理制度审查

第三十三条 企业应制定并执行食品安全管理制度，各项制度应符合《中华人民共和国食品安全法》《食品生产许可审查通则》《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》（GB 14881）等法律法规及国家标准的相关规定。

第三十四条 应当建立进货查验记录制度。所用原料不得使用世界反兴奋剂机构禁用物质；使用既是食品又是药品的物品、新食品原料的要对供应商的上游原料、生产环境和生产工艺可能带入的风险进行评估与控制。运动营养食品生产所需的原辅料及包材须符合相应的国家法律法规、标准及相关部门公告的要求。

第三十五条 制定主要原料供应商及食品营养强化剂供应商的管理制度、审核制度。对主要原料及食品营养强化剂供应商的审核内容至少包括：供应商的住所、资质证明文件、质量安全标准、检验报告、原辅料采购控制能力、生产过程控制能力、设备设施条件、检验能力、不合格品管控能力，生产企业应对主要原

辅料供应商的质量管理体系进行评估，并形成质量审核报告。

第三十六条 采用进口原辅料的生产企业，应当审核进口原辅料供应商、贸易商的资质证明文件、质量标准及按出入境检验检疫部门要求的合格证明材料。

第三十七条 应当建立生产过程管理制度，对生产过程中关键控制环节的质量安全进行管控。应当制定清场管理制度，各生产工序在生产结束后、更换品种或批次前，应当对现场进行清场并进行记录。清场工作包括剩余物料的处理，中间品、成品的处理，废弃物的处理，生产用具的处理,外包工序的清场。记录内容包括：工序、品名、生产批次、清场时间、检查项目及结果等，清场负责人及复查人应当在记录上签名，同时对清场的结果进行物料平衡的验证。

第三十八条 应当制定清洁管理制度。各生产工序在生产结束后、下次生产前，对车间环境、设备设施、工服和人员进行清洁、验证并记录。记录内容包括：清洁对象、清洁方式、清洁时间、效果确认等。

第三十九条 应当制定食品添加剂使用管理制度。运动营养食品生产过程中食品添加剂的使用，应按照申请书中注明的同或相近食品类别在《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760）中允许使用的食品添加剂种类和使用量。

应对食品添加剂进行专项管理，指定专人采购、专人保管食

品添加剂，并在符合食品添加剂贮存要求的场所设立专库或专柜存放食品添加剂。做好相应的采购、贮存及使用记录。

第四十条 企业应建立检验管理制度，包括对原辅料检验、过程检验、出厂检验的管理规定，确保产品符合食品安全标准要求，并妥善保存各项检验的原始记录和检验报告。

企业可以使用快速检测方法及设备进行原辅料、半成品及产品的检验，但应保证数据准确，应定期与食品安全国家标准规定的检验方法进行比对或验证，当检验结果有较大误差或可疑时，应使用食品安全国家标准规定的检验方法进行确认。企业应每年至少 1 次对出厂项目的检验能力进行验证。

第四十一条 应当建立出厂检验记录制度，产品出厂检验应当依据产品执行标准规定的所有检验项目进行逐批检验。自行检验的，应当定期与具有合法资质的检验机构对出厂项目进行能力比对或验证，并符合相应的检验要求；不能自行检验的，应当委托具有合法资质的检验机构进行检验，并出具检验报告。

第四十二条 应当制订研发管理制度，并配备研发人员。研发部门应当具备研发的能力并制定完善的研发制度及流程。

研发部门对新产品的研发，应当包括对产品合规性、生产工艺、质量安全和营养方面的综合论证，产品配方应当保证运动人群的安全，满足营养需要，并保留完整的论证文件等资料。

企业应当建立产品配方管理制度，对产品配方中营养素的均

匀性、稳定性、安全性进行跟踪评价并提供相应评价报告。列明配方中使用的食品添加剂、食品营养强化剂使用依据和规定使用量；所使用的食品添加剂、食品营养强化剂应当符合相应产品标准及国务院卫生行政部门相关公告的规定。

第四十三条 企业应建立产品追溯制度并建立电子信息化管理记录系统，对食品生产中采购、加工、贮存、检验、销售等环节详细记录。确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

第四十四条 企业应建立记录管理制度，记录内容应完整、真实。除《食品生产许可审查通则》规定的记录外，还应包括：供应商评价记录，合格供应商名单，食品安全管理人员培训考核记录，配方管理记录，食品添加剂（含营养强化剂）使用记录，生产投料及各关键控制工序记录，清场记录，不合格原辅料、半成品及成品处置记录，食品安全自查记录等。

第四十五条 企业应制定产品风险评估跟踪制度，确保产品质量安全。

第八章 试制产品检验及标签标识

第四十六条 企业按所申报运动营养食品的品种和执行标准，提供试制食品的检验合格报告，检验项目应当包含《食品安全国家标准 运动营养食品通则》标准，产品标准，食品安全国家

标准以及法律法规及相关部门公告的项目。企业应对提供的检验报告真实性负责。

第四十七条 产品标签应符合《食品安全国家标准 预包装食品特殊膳食用食品标签》（GB 13432）规定。

标签中应在主要展示面标识“运动营养食品”及产品所属分类，并在标签中注明食品添加剂使用参照相同或相近的类别名称。

如有不适宜人群，应在标签中标识。

对于添加了肌酸的产品应在标签中标示“孕妇、哺乳期妇女、儿童及婴幼儿不适宜食用”。

第九章 附则

第四十八条 本方案由自治区市场监督管理厅负责解释。

第四十九条 本方案自发布之日起施行，有效期为5年。

附件 1

运动营养食品生产车间作业区划分表

序号	产品形态	清洁作业区	准清洁作业区	一般作业区
1	液态类	灌装车间（限无菌灌装）、包材消毒清洁间（限无菌灌装）	原料加工处理车间、配料混合车间、洗瓶（罐）车间、灌装车间（非无菌灌装）、包材消毒清洁间（非无菌灌装）、杀菌车间（非无菌灌装）、冷却车间、其他加工车间	原辅料、包装材料、成品仓库及外包装间
2	固态类	配料、混料车间（干法工艺）、成型车间、冷却干燥车间、半成品暂存间、包材消毒清洁间、内包装车间等	原料加工处理车间、配料、混料车间（湿法工艺）、干燥车间或膨化车间、烘烤车间、原辅料外包装清洁间、其他加工车间	原辅料、包装材料、成品仓库及外包装间
3	半固态	灌装车间（限无菌灌装，后杀菌工艺可以设立在准清洁区）、包材消毒清洁间（限无菌灌装）	原料加工处理车间、配料混合车间、洗瓶（罐）车间、灌装车间、包材消毒清洁间（非无菌灌装）、杀菌车间、冷却车间、其他加工车间	原辅料、包装材料、成品仓库及外包装间

附件 2

运动营养食品清洁作业区空气洁净度 监测控制要求一览表标准控制表

项目	内容	检测方法	控制要求	监控频次
悬浮粒子	$\geq 0.5 \mu\text{m}$	GB/T 16292	≤ 3520000 粒/ m^3	1 次/年
	$\geq 5 \mu\text{m}$	GB/T 16292	≤ 29000 粒/ m^3	1 次/年
微生物最大允许数	浮游菌	GB/T 16293	$\leq 200\text{CFU}/\text{m}^3$	1 次/月
	沉降菌	GB/T 16294	$\leq 30\text{cfu}/\text{皿}$ 0.5h ($\phi 90\text{mm}$)	1 次/月
	表面微生物	参照 GB15982 采样, 按 GB4789.2 计数	$\leq 50\text{cfu}/\text{皿}$ ($\phi 90\text{mm}$)	1 次/月
压差	清洁作业区与非清洁作业区之间	通过压差计测量	$\geq 10\text{Pa}$	2 次/班
换气次数	通过测定风速验证换气次数	通过风速仪测定	≥ 12 次/h	更换高效过滤器时或 1 次/月
温度	-	通过温度表测定	16-26 $^{\circ}\text{C}$	2 次/班
相对湿度	-	通过湿度表测定	$\leq 65\%$	2 次/班
<p>注：1. 换气次数通过风速进行转换后测定。计算公式为：$N=3600SV/A$，监测是通过风速计算。其中，N=换气次数，次/h；S=风口通风面积；A=车间容积；V=测得风口平均风速，m/s。</p> <p>2. 延长或缩短监控频次前，生产企业应当进行效果确认，并提供确认报告。</p>				

附件 3

运动营养食品生产所需主要原辅料 营养素及包材涉及的主要标准（仅供参考）

序号	名称	质量要求
1	乳清粉 乳清蛋白粉	GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
2	水解胶原蛋白	QB 2732 水解胶原蛋白
3	乳粉	GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
4	大豆蛋白粉	GB/T 22493 大豆蛋白粉
5	食糖	GB 13104 食品安全国家标准 食糖
6	乳糖	GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
7	白砂糖	GB/T 317 白砂糖
8	低聚果糖	GB/T 23528 低聚果糖
9	结晶果糖	GB/T 26762 结晶果糖、固体果葡糖
10	果葡糖浆	GB/T 20882 果葡糖浆
11	聚葡萄糖	GB 25541 食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖
12	麦芽糖	GB/T 20883 麦芽糖
13	小麦粉	GB/T 1355 小麦粉
14	固体饮料	GB/T 29602-2013 固体饮料
15	麦芽糖醇和麦芽糖醇液	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
16	维生素 A	GB 14750 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 A
17	维生素 D ₃	GB 1903.50 《食品安全国家标准 食品营养强化剂 维生素 D ₃ 》
18	维生素 E	GB 1886.233 《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 E》
19	维生素 B1	GB 14751 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B1（盐酸硫胺）
20	维生素 B2	GB 14752 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B2（核黄素）
21	维生素 B6	GB 14753 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B6（盐酸吡哆醇）
22	维生素 B ₁₂	GB 1903.43 食品安全国家标准 食品营养强化剂 氰钴胺
23	维生素 C	GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C（抗坏血酸）
24	叶酸	GB 15570 《食品安全国家标准 食品添加剂 叶酸》

25	烟酸	GB 14757 食品安全国家标准 食品添加剂 烟酸 GB 1903.45 食品安全国家标准 食品营养强化剂 烟酰胺
26	生物素	GB 1903.25 食品安全国家标准 食品营养强化剂 D-生物素
27	泛酸	GB 1903.25 食品安全国家标准 食品营养强化剂 D-泛酸钙
28	钙	GB 1886.214 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙) GB 15571 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸钙 GB 1903.14 食品安全国家标准 食品营养强化剂 柠檬酸钙 GB 25555 食品安全国家标准 食品添加剂 L-乳酸钙 GB 1886.3 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢钙 GB 1886.45 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钙 GB 1886.332 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钙 GB 30614 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化钙 GB 1886.6 食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸钙
29	钠	GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠 GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠 GB 1886.336 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钠 GB 1886.329 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钠
30	钾	GB 1886.74 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钾 GB 1886.337 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钾 GB 1886.334 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钾 GB 25585 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾
31	镁	GB 29207 食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸镁 GB 25584 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化镁 GB 1886.216 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化镁(包括重质和轻质) GB 25587 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸镁 GB 1903.29 食品安全国家标准 食品营养强化剂 葡萄糖酸镁
32	铁	GB 29211 食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸亚铁 GB 1903.10 食品安全国家标准 食品营养强化剂 葡萄糖酸亚铁 GB 1886.296 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸铁铵 GB 1903.16 食品安全国家标准 食品营养强化剂 焦磷酸铁
33	锌	GB 25579 食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸锌 GB 8820 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸锌 GB 1903.4 食品安全国家标准 食品营养强化剂 氧化锌 GB 1903.11 食品安全国家标准 食品营养强化剂 乳酸锌
34	硒	GB 1903.9 食品安全国家标准 食品营养强化剂 亚硒酸钠
35	铜	GB 29210 食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸铜 GB 1903.8 食品安全国家标准 食品营养强化剂 葡萄糖酸铜
36	碘	GB 26402 食品安全国家标准 食品添加剂 碘酸钾 GB 29203 食品安全国家标准 食品添加剂 碘化钾
37	锰	GB 29208 食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸锰 GB 1903.7 食品安全国家标准 食品营养强化剂 葡萄糖酸锰
38	磷	GB 1886.3 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢钙 GB 1886.332 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钙

39	钼	GB/T 3460 钼酸铵
40	铬	/
41	牛磺酸	GB 14759 食品安全国家标准 食品添加剂 牛磺酸
42	左旋肉碱	GB 1903.13 食品安全国家标准 食品营养强化剂 左旋肉碱 (L-肉碱) GB 25550 食品安全国家标准 食品添加剂 L-肉碱酒石酸盐
43	咖啡因	GB14758 食品安全国家标准 食品添加剂 咖啡因
44	肌酸	GB24154 食品安全国家标准运动营养食品通则 附录 B
45	谷氨酰胺	QB/T 5633.2-2021 氨基酸、氨基酸盐及其类似物 第2部分: L-谷氨酰胺
46	肽类	GB/T 22492 大豆肽粉、GB/T 22729 海洋鱼低聚肽、小麦低聚肽 (卫计委2012年第16号公告)、玉米低聚肽粉 (2010年15号公告)
47	β -羟基- β -甲基丁酸钙	卫计委2011年第1号公告
48	1,6-二磷酸果糖	卫计委2013年第10号公告
49	L-亮氨酸	QB/T 5633.1 氨基酸、氨基酸盐及其类似物 第1部分: 支链氨基酸 (L-亮氨酸、L-异亮氨酸、L-缬氨酸)
50	L-异亮氨酸	QB/T 5633.1 氨基酸、氨基酸盐及其类似物 第1部分: 支链氨基酸 (L-亮氨酸、L-异亮氨酸、L-缬氨酸)
51	L-缬氨酸	QB/T 5633.1 氨基酸、氨基酸盐及其类似物 第1部分: 支链氨基酸 (L-亮氨酸、L-异亮氨酸、L-缬氨酸)
52	三氯蔗糖	GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
53	食品用香精	GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
54	复配食品添加剂	GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
55	食品包装	GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋
56		GB 9685 食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准
57		GB 4806.7 食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品
58		GB/T 14251 镀锡薄钢板圆形罐头容器技术条件
59		GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
60		GB 18454 液体食品无菌包装用复合袋
61		QB/T 4594 玻璃容器食品罐头瓶

企业使用原辅料应符合国家相关法律法规、标准要求，申请食品生产许可时，需提供各种原辅料的使用依据。

附件 4

《食品安全国家标准 运动营养食品通则》（GB 24154） 规定的检验项目与方法

序号	检测项目	检测项目	方法标准	备注
1	感官要求	色泽、滋味、气味、组织状态、冲调性、杂质等	按照对应标准	
2	能量	能量	按照对应标准	仅适用于补充能量类、控制能量类
3	碳水化合物提供的能量占产品总能量的比例	碳水化合物提供的能量占产品总能量的比例	按照对应标准	仅适用于补充能量类
4	蛋白质	蛋白质	GB 5009.5	仅适用于补充蛋白质类
5	蛋白质提供的能量占产品总能量的比例	蛋白质提供的能量占产品总能量的比例	按照对应标准	仅适用于控制能量类（能量代替）
6	脂肪	脂肪	GB 5009.6	仅适用于补充蛋白质类
7	脂肪提供的能量占产品总能量的比例	脂肪提供的能量占产品总能量的比例	按照对应标准	仅适用于控制能量类
8	维生素、矿物质、其他营养成分	符合 GB 24154	详见 GB 24154 标准要求	
9	污染物限量	铅	GB 5009.12	
10		总砷	GB 5009.11	
11	真菌毒素	黄曲霉毒素 M ₁	2017 年 6 月 23 日起 GB 5009.24 替代 GB/T 5413.37	仅适用于以乳类及乳蛋白制品为主要原料的产品
12		黄曲霉毒素 B ₁	2017 年 6 月 23 日起 GB 5009.22 替代 GB/T 18979	仅适用于以豆类及大豆蛋白制品为主要原料的产品
13	微生物限量	沙门氏菌	GB 4789.4	
14		金黄色葡萄球菌	GB 4789.10 平板计数法	
15	标签	食品标签	详见 GB 24154 标准要求及第九章 标签标识要求	

注：同时应满足产品标准、食品安全

宁夏回族自治区市场监督管理厅办公室

2023年4月24日印发
