# 

# 柳州市中医医院

# 特殊医学用途配方食品采购文件

**柳州市中医医院特殊医学用途配方食品采购公告**

我院拟对特殊医学用途配方食品进行公开采购，有关事项公告如下：

一、项目名称：特殊医学用途配方食品

二、采购内容：特殊医学用途配方食品（质量要求和技术指标见附件）

三、资金来源：自筹资金

四、投标人资格：国内注册（指按国家有关规定要求注册的）的特殊医学用途配方食品的制造商或代理商（同一家制造商只能授权一家代理商参加本次投标，制造商不能既本身参加投标又授权其他代理商参加投标），具备法人资格，并且在柳州市人民检察院无行贿犯罪记录的供应商。

五、投标截止时间：2018年5月10日12:00

六、投标地点：广西柳州市中医医院院办（来函请注明议价文件）

七、开标时间：电话通知

八、开标地点：柳州市中医医院东院第四会议室

九、投标报名需提交资料：

柳州市人民检察机关开具的无行贿犯罪记录证明、社会信用证明、营业执照、组织机构代码证、（国税、地税）税务登记证、食品流通许可证、以生产企业投标单位还应提供工业产品生产许可证等复印件，产品销售授权书原件或复印件，法人授权委托书原件，法定代表人身份证和法定代表人授权委托代理人身份证的复印件，投标报价（包含税费、运输费），售后服务承诺，商务响应表（包含货物参数偏离值）或其他响应文件。以上资料需加盖公章。

十、投标人请将材料订成竞标文件，正本1册，按附件一采购目录顺序格式填报电子版并刻录成光盘或U盘，装入文件袋密封，并在每一封贴处密封签章。请在文件袋封面贴上“投标材料目录”，并标明“投标项目名称”、“评标时开启”字样、公司名称、联系电话并加盖单位公章。

十一、开标前注意事项：由法定代表人或委托代理人参加投标，请将法定代表人身份证或法定代表人授权委托书原件、法人授权委托代理人身份证在开标时交医院评标小组审验。

十二、开标结束后投标书由医院保留，不再退回投标人。

十三、供应单位应向医院缴纳200元的资料费、手续费和2000元的投标保证金，凭财务科收款证明参加投标。议价结束后，如果没有发现投标单位有任何的违规，2000元的投标保证金可立即退还给投标者，但200元资料、手续费不再退还给投标者。

十四、投标文件邮寄方式及地址：

地址：柳州市城中区东 环大道延长线红葫路6号

柳州市中医医院办公室（来函请注明议价文件）

收件人：黄子秦

   电  话：0772—3357110       邮编：545001

十五、相关事宜咨询：

营养科电话：0772-3357018 审计科电话：0772-3357126

纪检监察电话：0772-3357113

十六、网上查询：广西柳州市中医医院内网（http://197.4.20.188/）、外网（<http://www.lzzyy.com>/）

**附件一:** [**柳州市中医医院特殊医学用途配方食品采购**](http://www.lzry.com.cn/UploadFiles/201607181047502594.doc)**目录**

**附件二:** [**柳州市中医医院采购特殊医学用途配方食品**](http://www.lzry.com.cn/UploadFiles/201607181047502594.doc)**的质量要求和技术指标**

柳州市中医医院

2018 年5月4日

**附件一:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **柳州市中医医院特殊医学用途配方食品采购目录** | | | | | | |
| **供应公司：** | | | | | | |
| 序号 | 特医食品采购目录 | 商品名称 | 规格 | 计价单位 | 报价（元） | 备注 |
| 1 | 普通匀浆膳 |  |  | 100g |  |  |
| 2 | FD匀浆膳 |  |  | 100g |  |  |
| 3 | 低渗匀浆膳 |  |  | 100g |  |  |
| 4 | 纤维型匀浆膳 |  |  | 100g |  |  |
| 5 | 低渗型全营养素 |  |  | 100g |  |  |
| 6 | 低脂型全营养素 |  |  | 100g |  |  |
| 7 | 短肽型全营养素 |  |  | 100g |  |  |
| 8 | 糖尿病型全营养素 |  |  | 100g |  |  |
| 9 | 肾病型全营养素 |  |  | 100g |  |  |
| 10 | 肝病型全营养素 |  |  | 100g |  |  |
| 11 | 肺病型全营养素 |  |  | 100g |  |  |
| 12 | 肿瘤型全营养素 |  |  | 100g |  |  |
| 13 | 骨科型全营养素 |  |  | 100g |  |  |
| 14 | 减重型全营养 |  |  | 100g |  |  |
| 15 | 增重型全营养素 |  |  | 100g |  |  |
| 16 | 儿童型全营养素 |  |  | 100g |  |  |
| 17 | 孕产妇型全营养素 |  |  | 100g |  |  |
| 18 | 老年型全营养素 |  |  | 100g |  |  |
| 19 | 乳清蛋白质粉 |  |  | 100g |  |  |
| 20 | 深海鱼胶原蛋白粉 |  |  | 100g |  |  |
| 21 | 胶原蛋白肽粉 |  |  | 100g |  |  |
| 22 | 复合植物肽粉 |  |  | 100g |  |  |
| 23 | 谷氨酰胺 |  |  | 100g |  |  |
| 24 | 精氨酸 |  |  | 100g |  |  |
| 25 | 赖氨酸 |  |  | 100g |  |  |
| 26 | 牛磺酸 |  |  | 100g |  |  |
| 27 | 二十二碳六烯酸（DHA） |  |  | 100g |  |  |
| 28 | 中链脂肪酸（MCT） |  |  | 100g |  |  |
| 29 | 营养米粉 |  |  | 100g |  |  |
| 30 | 麦芽糊精 |  |  | 100g |  |  |
| 31 | 膳食纤维 |  |  | 100g |  |  |
| 32 | 水溶性脂溶性维生素 |  |  | 100g |  |  |
| 33 | 脂溶性维生素 |  |  | 100g |  |  |
| 34 | 水溶性维生素 |  |  | 100g |  |  |
| 35 | 微量元素 |  |  | 100g |  |  |
| 36 | 常量元素 |  |  | 100g |  |  |
| 37 | 乳钙 |  |  | 100g |  |  |
| 38 | 铁剂 |  |  | 100g |  |  |
| 39 | 益生菌 |  |  | 100g |  |  |
| 40 | 水苏糖益生菌 |  |  | 100g |  |  |
| 41 | 碳水化合物能量饮料（规格：350-400ml/瓶） |  |  | 100ml |  |  |
| 42 | 碳水化合物能量饮料（规格：200-250ml/瓶） |  |  | 100ml |  |  |
| 43 | 产妇专用高能饮料 |  |  | 100ml |  |  |
| 44 | 乳清乳铁蛋白胶囊 |  |  | 100g |  |  |
| 45 | 红枣提取液 |  |  | 100ml |  |  |
| 46 | 植物代餐复合粉 |  |  | 100g |  |  |
| 47 |  |  |  |  |  |  |
| 48 |  |  |  |  |  |  |
| 49 |  |  |  |  |  |  |
| 50 |  |  |  |  |  |  |
| 51 |  |  |  |  |  |  |
| 52 |  |  |  |  |  |  |
| 53 |  |  |  |  |  |  |
| 54 |  |  |  |  |  |  |
| 55 |  |  |  |  |  |  |

**附件二:**

**柳州市中医医院采购特殊医学用途配方食品**

**的质量要求和技术指标**

**第一类：常规全营养配方**

1. **普通型匀浆膳**

**1.1 以食物为主要原料，可用部份营养组件进行调整，配方营养均衡。**

**1.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**1.3 主要适宜以下人群：**

1.3.1 体弱、食欲不振的亚健康人群以及老年人的营养均衡补充；

1.3.2 慢性疾病患者；

1.3.3 急性创伤患者；

1.3.4 咀嚼、消化功能障碍者；

1.3.5 危重、癌症及手术患者。

**1.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品名称：普通匀浆膳 |  | |
| 1.执行标准： 企业标准 | 标准号：Q/NTLC 0006S | |
|  |  | 技术要求 |
| 项 目 | 单 位 | 含量（/100g） |
| 蛋白质 | g | ≥12.5 |
| 碳水化合物 | g | ≥58 |
| 脂肪 | g | 11-14.8 |
| 反式脂肪酸（占总脂肪酸） | % | ≤0.3 |
| 钠 | mg | ≤360 |
| 维生素A | μg RE | 400-540 |
| 维生素D | μg | 1.0-1.5 |
| 维生素E | mg | 6-18 |
| 维生素B1 | μg | 900-2200 |
| 维生素B2 | μg | 900-2200 |
| 维生素B6 | μg | 720-2200 |
| 维生素B12 | μg | 2.4-6.6 |
| 维生素C | mg | 20-225 |
| 烟酰胺 | mg | 11-33 |
| 叶酸 | μg | 160-600 |
| 泛酸 | μg | 3200-8000 |
| 牛磺酸 | mg | 110-132 |
| 钙 | mg | 250-1000 |
| 磷 | mg | 196-704 |
| 镁 | mg | 130-210 |
| 铁 | mg | 9.5-22 |
| 锌 | mg | 8.0-18 |
| 水分 | g | ≤5.0 |
| 感官 |  | 正常 |
| 2.质量标准：GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》 产品明示质量要求 |  |  |
| 质量指标 | 单位 | 技术要求 |
| 总砷 | mg/kg | ＜0.5 |
| 铅 | mg/kg | ≤1.0 |
| 菌落总数 | cfu/g | ≤10000 |
| 大肠菌群 | cfu/g | ≤10 |
| 霉菌 | cfu/g | ≤25 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌） | (25g) | 不得检出 |

1. **FD匀浆膳**

**2.1 以全天然食物为主要原料，采用真空冷冻干燥技术（FD）生产，可用部份营养组件进行调整，配方营养均衡。**

**2.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**2.3 主要适宜以下人群：**

2.3.1 胃肠道功能较好的患者，康复期患者以及需要住院、门诊、家庭肠内营养患者的饮食代替或营养补充；

2.3.2疾病虚弱引起的营养不良；

2.3.3老年营养；

2.3.4一些脑外伤等引起的、危垂癌症及手术患者。

**2.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品名称：FD匀浆膳 |  | |
| 1.执行标准： 企业标准 | 标准号：Q/NTLC 0006S | |
|  |  | 技术要求 |
| 项 目 | 单 位 | 含量（/100g） |
| 蛋白质 | g | ≥16 |
| 碳水化合物 | g | ≥62 |
| 膳食纤维 | g | ≥4 |
| 脂肪 | g | 7-12 |
| 反式脂肪酸（占总脂肪酸） | % | ≤0.3 |
| 钠 | mg | ≤410 |
| 维生素A | μg RE | 250-350 |
| 维生素D | μg | 2.0-3.0 |
| 维生素E | mga-TE | 30-40 |
| 维生素B1 | μg | 250-350 |
| 维生素B2 | μg | 300-400 |
| 维生素B6 | μg | 650-750 |
| 维生素B12 | μg | 10.0-15.0 |
| 维生素C | mg | 10-20 |
| 烟酸 | mg | 3.0-4.0 |
| 叶酸 | μg | 60-80 |
| 泛酸 | mg | 10-15 |
| 生物素 | μg | 20.0-30.0 |
| 胆碱 | mg | 80.0-120.0 |
| 钙 | mg | 250-500 |
| 磷 | mg | 300-350 |
| 镁 | mg | 90-110 |
| 铁 | mg | 2.0-2.5 |
| 锌 | mg | 2.0-3.0 |
| 碘 | μg | 20.0-30.0 |
| 硒 | μg | 10.0-20.0 |
| 水分 | g | ≤5.0 |
| 感官 |  | 正常 |
| 2.质量标准：GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》 产品明示质量要求 |  |  |
| 质量指标 | 单位 | 技术要求 |
| 总砷 | mg/kg | ＜0.5 |
| 铅 | mg/kg | ≤1.0 |
| 菌落总数 | cfu/g | ≤10000 |
| 大肠菌群 | cfu/g | ≤10 |
| 霉菌 | cfu/g | ≤25 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌） | (25g) | 不得检出 |

1. **低渗型匀浆膳**

**3.1 以食物为主要原料，可用部份营养组件进行调整，配方营养均衡,配置渗透压低于260mOsm/L。**

**3.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**3.3 主要适宜以下人群：**

3.3.1 适合于胃肠道耐受力差、使用常规肠内营养品容易发生腹泻、腹胀等并发症的人群食用。

**3.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品名称：低渗匀浆膳 |  | |
| 1.执行标准： 企业标准 | 标准号：Q/NTLC 0006S | |
|  |  | 技术要求 |
| 项 目 | 单 位 | 含量（/100g） |
| 蛋白质 | g | ≥12 |
| 碳水化合物 | g | ≥60 |
| 脂肪 | g | 7-8 |
| 反式脂肪酸 | g | ≤0.2 |
| 钠 | mg | ≤400 |
| 维生素A | μg RE | 150-250 |
| 维生素D | μg | 2.0-4.0 |
| 维生素E | mga-TE | 10.0-15.0 |
| 维生素B1 | μg | 300-600 |
| 维生素B2 | μg | 300-600 |
| 维生素B6 | μg | 300-600 |
| 维生素B12 | μg | 0.5-1.0 |
| 维生素C | mg | 50.0-80.0 |
| 生物素 | μg | 4.0-7.0 |
| 叶酸 | μg | 80-130 |
| 钾 | mg | 300-450 |
| 钙 | mg | 180-250 |
| 镁 | mg | 50-100 |
| 铁 | mg | 2.0-4.0 |
| 锌 | mg | 2.5-4.0 |
| 水分 | g | ≤6.0 |
| 感官 |  | 正常 |
| 2.质量标准：GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》 产品明示质量要求 |  |  |
| 质量指标 | 单位 | 技术要求 |
| 总砷 | mg/kg | ＜0.5 |
| 铅 | mg/kg | ≤1.0 |
| 菌落总数 | cfu/g | ≤10000 |
| 大肠菌群 | cfu/g | ≤10 |
| 霉菌 | cfu/g | ≤25 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌） | (25g) | 不得检出 |

1. **纤维型匀浆膳**

**4.1 均衡型匀浆膳，其中膳食纤维≥5克/100克干粉，GI值低于非纤维型配25%以上。**

**4.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**4.3 主要适宜以下人群：**

4.3.1体弱多病，需要补充营养的人群；

4.3.2意识障碍或昏迷人群的管饲；

4.3.3术前准备和术后营养补充；

4.3.4吞咽困难和失去咀嚼能力人群的口服流质；

4.3.5Ⅱ型糖尿病病人及需要控制血糖的人群。

**4.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |
| --- | --- |
| 产品名称：纤维型匀浆膳 |  |
| 1.执行标准：国家标准 | GBT 29602-2013 固体饮料 |
| 具体质量指标见下表 |  |
| 营养指标 | 技术要求 |
| 蛋白质（g/100g） | ≥14.5 |
| 脂肪（g/100g） | 10.0-15.0 |
| 碳水化合物（g/100g） | ≥50 |
| 水分（g/100g） | ≤5.0 |
| 钠（mg/100g） | ≤240 |
| 维生素A(μgRE/100g) | 400-900 |
| 维生素B1(μg/100g) | 900-2200 |
| 维生素B2(μg/100g) | 900-2200 |
| 维生素B6(μg/100g) | 889-2200 |
| 维生素B12(μg/100g) | 3.6-6.6 |
| 维生素C（mg/100g） | 80-225 |
| 维生素D3(μg/100g) | 1.28-2.0 |
| 维生素E（mg/100g） | 10.0-18.0 |
| 烟酰胺（mg/100g） | 15-33 |
| 牛磺酸（mg/100g） | 110-140 |
| 叶酸(μg/100g) | 200-600 |
| 泛酸(μg/100g) | 5200-8000 |
| 锌（mg/100g） | 9.6-18 |
| 铁（mg/100g） | 9.6-22 |
| 钾（mg/100g） | 160-220 |
| 镁（mg/100g） | 130-210 |
| 磷（mg/100g） | 224-704 |
| 钙（mg/100g） | 280-1000 |
| 净含量（g） | 45 |
| 感官 | 正常 |
| 2.质量标准：GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》 产品明示质量要求 |  |
| 质量指标 | 技术要求 |
| 菌落总数（CFU/g） | ≤10000 |
| 大肠杆菌（CFU/g） | ≤10 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌（25g) | 不得检出 |
| 霉菌（CFU/g） | ≤25 |
| 铅（mg/kg） | ≤1.0 |
| 总砷（mg/kg） | ＜0.5 |

1. **低渗型全营养素**

**5.1 用多种营养素混合加工制作成的低渗全营养配方，配方营养均衡,配置渗透压低于260mOsm/L。**

**5.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**5.3 主要适宜以下人群：**

5.3.1 低渗全营养素作为过渡配方，适用于早期肠内营养支持，减轻和防止重症病人肠内营养支持可能出现的腹胀、腹泻等胃肠不良反应。

**5.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品名称：低渗匀浆膳 |  | |
| 1.执行标准： 企业标准 | 标准号：Q/NTLC 0006S | |
|  |  | 技术要求 |
| 项 目 | 单 位 | 含量（/100g） |
| 蛋白质 | g | ≥12 |
| 碳水化合物 | g | ≥70 |
| 脂肪 | g | 4-5 |
| 反式脂肪酸 | g | ≤0.2 |
| 钠 | mg | ≤230 |
| 维生素A | μg RE | 150-250 |
| 维生素D | μg | 1.5-2.0 |
| 维生素E | mga-TE | 4.0-5.0 |
| 维生素B1 | μg | 400-600 |
| 维生素B2 | μg | 400-600 |
| 维生素B6 | μg | 400-600 |
| 维生素B12 | μg |  |
| 维生素C | mg | 20.0-30.0 |
| 生物素 | μg | 5.0-7.0 |
| 叶酸 | μgDFE | 70-90 |
| 钾 | mg | 250-350 |
| 钙 | mg | 140-180 |
| 镁 | mg | 50-100 |
| 铁 | mg | 1.8-2.2 |
| 锌 | mg | 0.9-1.0 |
| 磷 | mg | 140-160 |
| 水分 | g | ≤6.0 |
| 感官 |  | 正常 |
| 2.质量标准：GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》 产品明示质量要求 |  |  |
| 质量指标 | 单位 | 技术要求 |
| 总砷 | mg/kg | ＜0.5 |
| 铅 | mg/kg | ≤1.0 |
| 菌落总数 | cfu/g | ≤10000 |
| 大肠菌群 | cfu/g | ≤10 |
| 霉菌 | cfu/g | ≤25 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌） | (25g) | 不得检出 |

1. **低脂型全营养素**

**6.1 低脂型全营养素，脂肪≤5克/100克干粉，必需脂肪酸品种齐全，数量充足。**

**6.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**6.3 主要适宜以下人群：**

6.3.1 胆囊炎患者；

6.3.2 胆囊切除术患者；

6.3.3 高脂血症人群；

6.3.4 脂肪酸代谢异常的需营养补充的患者；

6.3.5胃肠道功能较差，易发生腹泻患者。

**6.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |
| --- | --- |
| 产品名称：低脂型全营养素 |  |
| 1.执行标准：国家标准 | GBT 29602-2013 固体饮料 |
| 具体质量指标见下表 |  |
| 营养指标 | 技术要求 |
| 蛋白质（g/100g） | ≥10.8 |
| 脂肪（g/100g） | 2.0-3.0 |
| 碳水化合物（g/100g） | ≥57.6 |
| 水分（g/100g） | ≤5.0 |
| 钠（mg/100g） | ≤180 |
| 维生素A(μgRE/100g) | 400-900 |
| 维生素B1(μg/100g) | 900-2200 |
| 维生素B2(μg/100g) | 900-2200 |
| 维生素B6(μg/100g) | 560-2200 |
| 维生素B12(μg/100g) | 3.6-6.6 |
| 维生素C（mg/100g） | 100-225 |
| 维生素D3(μg/100g) | 1.28-2.0 |
| 维生素E（mg/100g） | 6.1-18.0 |
| 烟酰胺（mg/100g） | 15.2-23 |
| 牛磺酸（mg/100g） | 88-140 |
| 叶酸(μg/100g) | 340-600 |
| 泛酸(μg/100g) | 5200-8000 |
| 锌（mg/100g） | 9.6-18 |
| 铁（mg/100g） | 9.6-22 |
| 钾（mg/100g） | 96-216 |
| 镁（mg/100g） | 120-210 |
| 磷（mg/100g） | 224-504 |
| 钙（mg/100g） | 280-420 |
| 净含量（g） | 360 |
| 感官 | 正常 |
| 2.质量标准：GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》 产品明示质量要求 |  |
| 质量指标 | 技术要求 |
| 菌落总数（CFU/g） | ≤10000 |
| 大肠杆菌（CFU/g） | ≤10 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌（25g) | 不得检出 |
| 霉菌（CFU/g） | ≤25 |
| 铅（mg/kg） | ≤1.0 |
| 总砷（mg/kg） | ＜0.5 |

1. **短肽型全营养素**

**7.1 均衡型全营养素，其中的蛋白质100%为水解乳清蛋白和（或）大豆肽，配方中不含整蛋白。**

**7.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**7.3 主要适宜以下人群：**

7.3.1代谢性胃肠功能障碍；

7.3.2危重疾病；

7.3.3营养不良病人的手术前喂养；

7.3.4肠术前准备意识障碍或昏迷人群的管饲。

**7.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |
| --- | --- |
| 产品名称：短肽型全营养素 |  |
| 1.执行标准：国家标准 | GBT 29602-2013 固体饮料 |
| 具体质量指标见下表 |  |
| 营养指标 | 技术要求 |
| 蛋白质（g/100g） | ≥12 |
| 脂肪（g/100g） | 5.4-8.1 |
| 碳水化合物（g/100g） | ≥58 |
| 水分（g/100g） | ≤5.0 |
| 钠（mg/100g） | ≤504 |
| 维生素A(μgRE/100g) | 400-900 |
| 维生素B1(μg/100g) | 720-2200 |
| 维生素B2(μg/100g) | 900-2200 |
| 维生素B6(μg/100g) | 700-2200 |
| 维生素B12(μg/100g) | 1-6.6 |
| 维生素C（mg/100g） | 85-225 |
| 维生素D3(μg/100g) | 0.96-2.16 |
| 维生素E（mg/100g） | 5.4-18 |
| 烟酰胺（mg/100g） | 12-33 |
| 牛磺酸（mg/100g） | 96-140 |
| 叶酸(μg/100g) | 100-600 |
| 泛酸(μg/100g) | 1760-8000 |
| 锌（mg/100g） | 5.6-18 |
| 钾（mg/100g） | ≥496 |
| 磷（mg/100g） | 64-220 |
| 钙（mg/100g） | 160-1000 |
| 净含量（g） | 400 |
| 感官 | 正常 |
| 2.质量标准：GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》 产品明示质量要求 |  |
| 质量指标 | 技术要求 |
| 菌落总数（CFU/g） | ≤10000 |
| 大肠杆菌（CFU/g） | ≤10 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌（25g) | 不得检出 |
| 霉菌（CFU/g） | ≤25 |
| 铅（mg/kg） | ≤1.0 |
| 总砷（mg/kg） | ＜0.5 |

**第二类：特定疾病全营养配方**

1. **糖尿病型全营养素（低GI值）**
   1. **糖尿病型全营养素，其中的蛋白质为水解乳清蛋白和（或）大豆分离蛋白， GI值≤50%。**
   2. **包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**
   3. **主要适宜以下人群：**

8.3.1 Ⅱ型糖尿病病人

8.3.2 妊娠糖尿病病人

8.3.3 其他需要控制血糖的病人

**8.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |
| --- | --- |
| 产品名称：糖尿病型全营养素 |  |
| 1.执行标准：国家标准 | GBT 29602-2013 固体饮料 |
| 具体质量指标见下表 |  |
| 营养指标 | 技术要求 |
| 蛋白质（g/100g） | ≥17.2 |
| 脂肪（g/100g） | 8.8-13.2 |
| 碳水化合物（g/100g） | ≥52 |
| 水分（g/100g） | ≤7.0 |
| 钠（mg/100g） | ≤400 |
| 维生素A(μgRE/100g) | 400-900 |
| 维生素B1(μg/100g) | 900-2200 |
| 维生素B2(μg/100g) | 900-2200 |
| 维生素B6(μg/100g) | 889-2200 |
| 维生素B12(μg/100g) | 3.6-6.6 |
| 维生素C（mg/100g） | 100-225 |
| 维生素D3(μg/100g) | 1.25-2.0 |
| 维生素E（mg/100g） | 13-18.0 |
| 烟酰胺（mg/100g） | 15.2-33 |
| 牛磺酸（mg/100g） | 110-140 |
| 叶酸(μg/100g) | 200-600 |
| 泛酸(μg/100g) | 5200-8000 |
| 锌（mg/100g） | 9.6-18 |
| 铁（mg/100g） | 9.6-22 |
| 钾（mg/100g） | 160-220 |
| 镁（mg/100g） | 130-210 |
| 磷（mg/100g） | 224-704 |
| 钙（mg/100g） | 280-1000 |
| 净含量（g） | 400 |
| 感官 | 正常 |
| 2.质量标准：GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》 产品明示质量要求 |  |
| 质量指标 | 技术要求 |
| 菌落总数（CFU/g） | ≤10000 |
| 大肠杆菌（CFU/g） | ≤10 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌（25g) | 不得检出 |
| 霉菌（CFU/g） | ≤25 |
| 铅（mg/kg） | ≤1.0 |
| 总砷（mg/kg） | ＜0.5 |

1. **肾病型全营养素（低蛋白）**

**9.1 肾病型全营养素，蛋白质含量＜10克/100克干粉，其中的蛋白质为水解乳清蛋白。**

**9.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**9.3 主要适宜以下人群：**

9.3.1 慢性肾脏病非透析患者

9.3.2 糖尿病肾病非透析患者

9.3.3 急性肾衰竭患者

**9.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |
| --- | --- |
| 产品名称：肾病型全营养素 |  |
| 1.执行标准：国家标准 | GBT 29602-2013 固体饮料 |
| 具体质量指标见下表 |  |
| 营养指标 | 技术要求 |
| 蛋白质（g/100g） | 6-10 |
| 脂肪（g/100g） | 12.4-18.6 |
| 碳水化合物（g/100g） | ≥51.6 |
| 水分（g/100g） | ≤5.0 |
| 钠（mg/100g） | ≤144 |
| 维生素B1(μg/100g) | 1200-2200 |
| 维生素B2(μg/100g) | 1040-2200 |
| 维生素B6(μg/100g) | 880-2200 |
| 维生素B12(μg/100g) | 4.0-6.6 |
| 维生素C（mg/100g） | 80-225 |
| 维生素D3(μg/100g) | 1.3-2.0 |
| 维生素E（mg/100g） | 8.8-18.0 |
| 烟酰胺（mg/100g） | 15.2-33 |
| 牛磺酸（mg/100g） | 96-140 |
| 叶酸(μg/100g) | 340-600 |
| 泛酸(μg/100g) | 5200-8000 |
| 锌（mg/100g） | 9.6-18 |
| 铁（mg/100g） | 9.6-22 |
| 钾（mg/100g） | 80-200 |
| 镁（mg/100g） | 120-210 |
| 磷（mg/100g） | 28-100 |
| 钙（mg/100g） | 280-1000 |
| 净含量（g） | 360 |
| 感官 | 正常 |
| 2.质量标准：GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》 产品明示质量要求 |  |
| 质量指标 | 技术要求 |
| 菌落总数（CFU/g） | ≤10000 |
| 大肠杆菌（CFU/g） | ≤10 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌（25g) | 不得检出 |
| 霉菌（CFU/g） | ≤25 |
| 铅（mg/kg） | ≤1.0 |
| 总砷（mg/kg） | ＜0.5 |

1. **肝病型全营养素（支链氨基酸型）**

**10.1 肝病型全营养素，富含支链氨基酸（占总蛋白45%），支∕芳为15:1。**

**10.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**10.3 主要适宜以下人群：**

10.3.1肝功能衰竭病人，包括肝性脑病、肝昏迷等急慢性肝病患者。

**10.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |
| --- | --- |
| 产品名称：肝病型全营养素 |  |
| 1.执行标准：国家标准 | GBT 29602-2013 固体饮料 |
| 具体质量指标见下表 |  |
| 营养指标 | 技术要求 |
| 蛋白质（g/100g） | ≥10 |
| 脂肪（g/100g） | 8.8-13.2 |
| 碳水化合物（g/100g） | ≥52 |
| 水分（g/100g） | ≤7.0 |
| 钠（mg/100g） | ≤180 |
| 维生素A(μgRE/100g) | 400-900 |
| 维生素B1(μg/100g) | 880-2200 |
| 维生素B2(μg/100g) | 880-2200 |
| 维生素B6(μg/100g) | 880-2200 |
| 维生素B12(μg/100g) | 3.6-6.6 |
| 维生素C（mg/100g） | 80-225 |
| 维生素D3(μg/100g) | 1.3-2.8 |
| 维生素E（mg/100g） | 8.8-18.0 |
| 烟酰胺（mg/100g） | 15.2-33 |
| 牛磺酸（mg/100g） | 96-140 |
| 叶酸(μg/100g) | 340-600 |
| 泛酸(μg/100g) | 5200-8000 |
| 锌（mg/100g） | 9.6-18 |
| 铁（mg/100g） | 9.6-22 |
| 钾（mg/100g） | 96-300 |
| 镁（mg/100g） | 120-210 |
| 磷（mg/100g） | 224-704 |
| 钙（mg/100g） | 280-1000 |
| 净含量（g） | 360 |
| 感官 | 正常 |
| 2.质量标准：GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》 产品明示质量要求 |  |
| 质量指标 | 技术要求 |
| 菌落总数（CFU/g） | ≤10000 |
| 大肠杆菌（CFU/g） | ≤10 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌（25g) | 不得检出 |
| 霉菌（CFU/g） | ≤25 |
| 铅（mg/kg） | ≤1.0 |
| 总砷（mg/kg） | ＜0.5 |

1. **肺病型全营养素（高脂型）**

**11.1 用多种营养素混合加工制作成的高脂全营养配方，配方营养均衡。**

**11.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**11.3 主要适宜以下人群：**

11.3.1 适合于慢性阻塞性肺部疾病（COPD）、呼吸衰竭、呼吸机依赖、囊性纤维化的肺部表现患者的营养补充。

**11.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品名称：肺病型全营养素 |  | |
| 1.执行标准： 国家标准 | GBT 29602-2013 固体饮料 | |
|  |  | 技术要求 |
| 项 目 | 单 位 | 含量（/100g） |
| 蛋白质 | g | ≥20 |
| 膳食纤维 | g | ≥3 |
| 脂肪 | g | ≥20 |
| 反式脂肪酸（占总脂肪酸） | % | ≤0.2 |
| 钠 | mg | 350-450 |
| 钾 | mg | 350-450 |
| 维生素A | μg RE | 200-400 |
| 维生素D | μg | 1.0-3.0 |
| 维生素E | mgα-TE | 15.0-25.0 |
| 维生素B1 | μg | 500-800 |
| 维生素B2 | μg | 500-800 |
| 维生素B6 | μg | 500-800 |
| 维生素B12 | μg | 0.6-1.4 |
| 维生素C | mg | 30-50 |
| 烟酰胺 | mg | 4-7 |
| 叶酸 | μg | 120-200 |
| 钙 | mg | 200-300 |
| 镁 | mg | 60-100 |
| 铁 | mg | 3.0-5.0 |
| 锌 | mg | 3.0-5.0 |
| 水分 | g | ≤5.0 |
| 感官 |  | 正常 |
| 2.质量标准：GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》 产品明示质量要求 |  |  |
| 质量指标 | 单位 | 技术要求 |
| 总砷 | mg/kg | ＜0.5 |
| 铅 | mg/kg | ≤1.0 |
| 菌落总数 | cfu/g | ≤10000 |
| 大肠菌群 | cfu/g | ≤10 |
| 霉菌 | cfu/g | ≤25 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌） | (25g) | 不得检出 |

1. **肿瘤型全营养素**

**12.1 肿瘤病人专业型全营养素，大豆短肽，乳清蛋白，高膳食纤维，抑制肿瘤免疫营养活性物质。**

**12.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**12.3 主要适宜以下人群：**

12.3.1 肿瘤术前和术后患者；

12.3.2 肿瘤癌症确诊患者；

12.3.3 肿瘤放化疗患者；

12.3.4肿瘤重症期和康复期患者。

**12.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |
| --- | --- |
| 产品名称:肿瘤型营养素 |  |
| 1.执行标准：国家标准 | GBT 29602-2013 固体饮料 |
| 具体质量指标见下表 |  |
| 营养指标 | 技术要求 |
| 蛋白质（g/100g） | ≥12 |
| 脂肪（g/100g） | 7.2-18 |
| 碳水化合物（g/100g） | ≥56 |
| 水分（g/100g） | ≤5.0 |
| 膳食纤维（g/100g） | 5-13 |
| 钠（mg/100g） | ≤520 |
| 维生素B6(μg/100g) | 700-2200 |
| 维生素B12(μg/100g) | 650-2200 |
| 维生素C（mg/100g） | 30-225 |
| 维生素E（mg/100g） | 5-18 |
| 叶酸(μg/100g) | 100-600 |
| 泛酸(μg/100g) | 1500-8000 |
| 磷（mg/100g） | 200-650 |
| 钙（mg/100g） | 220-1000 |
| 净含量（g） | 400 |
| 感官 | 正常 |
| 2.质量标准：GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》 产品明示质量要求 |  |
| 质量指标 | 技术要求 |
| 菌落总数（CFU/g） | ≤10000 |
| 大肠杆菌（CFU/g） | ≤10 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌（25g) | 不得检出 |
| 霉菌（CFU/g） | ≤25 |
| 铅（mg/kg） | ≤1.0 |
| 总砷（mg/kg） | ＜0.5 |

1. **骨科型全营养素**

**13.1 全面均衡的营养配方，添加百万级别益生菌，含浓缩乳清蛋白。**

**13.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**13.3 主要适宜以下人群：**

**1**3.3.1 适合于Ⅰ型、Ⅱ型骨质疏松人群以及骨折、骨伤人群的营养补充。

**13.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品名称：骨科型全营养素 |  | |
| 1.执行标准： 国家标准 | GBT 29602-2013 固体饮料 | |
|  |  | 技术要求 |
| 项 目 | 单 位 | 含量（/100g） |
| 能量 | kJ | ≥1000kJ |
| 蛋白质 | g | ≥18 |
| 碳水化合物 | g | 30-60 |
| 膳食纤维 | g | ≥4.0 |
| 脂肪 | g | ≤18 |
| 反式脂肪酸 | g | ≤0.2 |
| 钠 | mg | 350-450 |
| 维生素A | μg RE | 200-400 |
| 维生素D | μg | 2.0-4.0 |
| 维生素E | mgα-TE | 15.0-25.0 |
| 维生素K1 | μg | 30.0-50.0 |
| 维生素B1 | μg | 500-800 |
| 维生素B2 | μg | 500-800 |
| 维生素B6 | μg | 500-800 |
| 维生素B12 | μg | 0.6-1.4 |
| 维生素C | mg | 30.0-50.0 |
| 烟酰胺 | mg | 4.0-7.0 |
| 叶酸 | μg | 120-200 |
| 生物素 | mg | 30.0-50.0 |
| 钾 | mg | 350-450 |
| 钙 | mg | 200-300 |
| 锰 | mg | 0.3-0.5 |
| 镁 | mg | 60-100 |
| 铁 | mg | 3.0-5.0 |
| 锌 | mg | 3.0-5.0 |
| 铬 | mg | 10-14 |
| 水分 | g | ≤5.0 |
| 感官 |  | 正常 |
| 2.质量标准：GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》 产品明示质量要求 |  |  |
| 质量指标 | 单位 | 技术要求 |
| 总砷 | mg/kg | ＜0.5 |
| 铅 | mg/kg | ≤1.0 |
| 菌落总数 | cfu/g | ≤10000 |
| 大肠菌群 | cfu/g | ≤10 |
| 霉菌 | cfu/g | ≤25 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌） | (25g) | 不得检出 |

1. **减肥专业型全营养素**

**14.1 减肥专业型全营养素，高蛋白其中蛋白质为浓缩乳清蛋白和大豆分离蛋白，左旋肉碱，维生素和矿物质混合物质。**

**14.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**14.3 主要适宜以下人群：**

14.3.1肥胖症、减脂手术及体重控制人群；

14.3.2进食期间的代餐人群。

**14.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |
| --- | --- |
| 产品名称：减肥专业型全营养素 |  |
| 1.执行标准：国家标准 | GBT 29602-2013 固体饮料 |
| 具体质量指标见下表 |  |
| 营养指标 | 技术要求 |
| 能量（kJ /100g） | 400-600 |
| 蛋白质（g/100g） | ≥12 |
| 脂肪（g/100g） | 5-12 |
| 碳水化合物（g/100g） | 30-50 |
| 水分（g/100g） | ≤5.0 |
| 钠（mg/100g） | ≤200 |
| 维生素A(μgRE/100g) | 400-900 |
| 维生素B1(μg/100g) | 720-2200 |
| 维生素B2(μg/100g) | 720-2200 |
| 维生素D(μg/100g) | 2-12 |
| 维生素E（mg/100g） | 3-18 |
| 净含量（g） | 400-600 |
| 感官 | 正常 |
| 2.质量标准：GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》 产品明示质量要求 |  |
| 质量指标 | 技术要求 |
| 菌落总数（CFU/g） | ≤10000 |
| 大肠杆菌（CFU/g） | ≤10 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌（25g) | 不得检出 |
| 霉菌（CFU/g） | ≤25 |
| 铅（mg/kg） | ≤1.0 |
| 总砷（mg/kg） | ＜0.5 |

1. **增加廋体重型营养素**

**15.1 增加廋体重型营养素，β-羟基-β甲基丁酸钙（HMB），亮氨酸。**

**15.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**15.3 主要适宜以下人群：**

15.3.1老年人肌肉减少症；

15.3.2长期卧床病人，骨折康复人群；

15.3.3严重创伤、重症患者；

15.3.4肿瘤、艾滋病恶液质。

**15.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |
| --- | --- |
| 产品名称：增加廋体重型营养素 |  |
| 1.执行标准：国家标准 | GBT 29602-2013 固体饮料 |
| 具体质量指标见下表 |  |
| 营养指标 | 技术要求 |
| 蛋白质（g/100g） | 0 |
| 脂肪（g/100g） | 0 |
| 碳水化合物（g/100g） | ≥80 |
| 水分（g/100g） | ≤5.0 |
| 钠（mg/100g） | 0 |
| 钙（mg/100g） | 185-2100 |
| β-羟基-β甲基丁酸钙（g/100g） | ≥12 |
| 亮氨酸（g/100g） | ≥5 |
| 净含量（g） | 300-500 |
| 感官 | 正常 |
| 2.质量标准：GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》 产品明示质量要求 |  |
| 质量指标 | 技术要求 |
| 菌落总数（CFU/g） | ≤10000 |
| 大肠杆菌（CFU/g） | ≤10 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌（25g) | 不得检出 |
| 霉菌（CFU/g） | ≤25 |
| 铅（mg/kg） | ≤1.0 |
| 总砷（mg/kg） | ＜0.5 |

**第三类：特定人群全营养配方**

1. **儿童型全营养素**

**16.1 全面均衡的儿童营养配方食品，添加DHA，含浓缩乳清蛋白。**

**16.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**16.3 主要适宜以下人群：**

**16**.3.1 适用于 包括胃肠道功能正常或衰弱，但依靠膳食不能满足营养需求的医院及门诊（1-10岁）人群的营养支持。

**16.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品名称：儿童型全营养素 |  | |
| 1.执行标准： 国家标准 | GBT 29602-2013 固体饮料 | |
|  |  | 技术要求 |
| 项 目 | 单 位 | 含量（/100g） |
| 能量 | kJ | ≥1800kJ |
| 蛋白质 | g | ≥15 |
| 碳水化合物 | g | 40-60 |
| 膳食纤维 | g | ≥3.0 |
| 脂肪 | g | ≤20 |
| 反式脂肪酸 | g | ≤0.2 |
| 钠 | mg | 100-200 |
| 维生素A | μg RE | 200-400 |
| 维生素D | μg | 4.0-8.0 |
| 维生素E | mgα-TE | 4.0-8.0 |
| 维生素K1 | μg | 20.0-30.0 |
| 维生素B1 | μg | 300-800 |
| 维生素B2 | μg | 300-800 |
| 维生素B6 | μg | 500-800 |
| 维生素B12 | μg | 0.6-1.4 |
| 维生素C | mg | 30.0-60.0 |
| 烟酰胺 | mg | 3.0-6.0 |
| 叶酸 | μg | 40-100 |
| 生物素 | mg | 8.0-10.0 |
| 钾 | mg | 400-600 |
| 钙 | mg | 500-600 |
| 锰 | mg | 0.2-0.5 |
| 镁 | mg | 40-80 |
| 铁 | mg | 4.0-8.0 |
| 锌 | mg | 2.0-5.0 |
| 磷 | mg | 150-250 |
| 碘 | μg | 150-250 |
| 铜 | μg | 100-200 |
|  |  |  |
| 牛磺酸 | mg | 20-40 |
| DHA | mg | 60-100 |
| 核苷酸 | mg | 10-15 |
| 水分 | g | ≤5.0 |
| 感官 |  | 正常 |
| 2.质量标准：GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》 产品明示质量要求 |  |  |
| 质量指标 | 单位 | 技术要求 |
| 总砷 | mg/kg | ＜0.5 |
| 铅 | mg/kg | ≤1.0 |
| 菌落总数 | cfu/g | ≤10000 |
| 大肠菌群 | cfu/g | ≤10 |
| 霉菌 | cfu/g | ≤25 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌） | (25g) | 不得检出 |

1. **孕产妇型全营养素**

**17.1 全面均衡的孕产妇营养配方，添加DHA，富含胶原蛋白和钙。**

**17.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**17.3 主要适宜以下人群：**

**17**.3.1 营养不良，体力虚弱补充营养、滋补调理人群；

17.3.2对孕期前后提供特殊生理所需要营养的人群；

17.3.3妊高症患者的营养补充。

**17.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品名称：通用型全营养素 |  | |
| 1.执行标准： 国家标准 | GBT 29602-2013 固体饮料 | |
|  |  | 技术要求 |
| 项 目 | 单 位 | 含量（/100g） |
| 能量 | kJ | ≥1600kJ |
| 蛋白质 | g | ≥15 |
| 碳水化合物 | g | 60-80 |
| 膳食纤维 | g | ≥4.0 |
| 脂肪 | g | ≤18 |
| 反式脂肪酸 | g | ≤0.2 |
| 钠 | mg | ≤100 |
| 胡萝卜素 | mg | 5-10 |
| 维生素A | μg RE | 200-400 |
| 维生素D | μg | 2.0-4.0 |
| 维生素E | mgα-TE | 40.0-60.0 |
| 维生素B1 | mg | 1.0-2.0 |
| 维生素C | mg | 100.0-150.0 |
| 钾 | mg | 1.0-1.5 |
| 磷 | mg | 20-40 |
| 钙 | mg | 200-300 |
| DHA | mg | 60-100 |
| 水分 | g | ≤5.0 |
| 感官 |  | 正常 |
| 2.质量标准：GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》 产品明示质量要求 |  |  |
| 质量指标 | 单位 | 技术要求 |
| 总砷 | mg/kg | ＜0.5 |
| 铅 | mg/kg | ≤1.0 |
| 菌落总数 | cfu/g | ≤10000 |
| 大肠菌群 | cfu/g | ≤10 |
| 霉菌 | cfu/g | ≤25 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌） | (25g) | 不得检出 |

1. **老年型全营养素**

**18.1 老年型全营养素，脂肪≤15克/100克干粉，蛋白质≥18克/100克干粉，其中的蛋白质为浓缩乳清蛋白、大豆分离蛋白。**

**18.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**18.3 主要适宜以下人群：**

18.3.1 体质虚弱的老年人群

18.3.2 体弱多病的其他人群

**18.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |
| --- | --- |
| 产品名称：老年型全营养素 |  |
| 1.执行标准：国家标准 | GBT 29602-2013 固体饮料 |
| 具体质量指标见下表 |  |
| 营养指标 | 技术要求 |
| 蛋白质（g/100g） | ≥14.4 |
| 脂肪（g/100g） | 12.1-18.1 |
| 碳水化合物（g/100g） | ≥50 |
| 水分（g/100g） | ≤5.0 |
| 钠（mg/100g） | ≤240 |
| 维生素A(μgRE/100g) | 400-810 |
| 维生素B1(μg/100g) | 900-2200 |
| 维生素B2(μg/100g) | 900-2200 |
| 维生素B6(μg/100g) | 880-2200 |
| 维生素B12(μg/100g) | 3.6-6.6 |
| 维生素C（mg/100g） | 100-225 |
| 维生素D3(μg/100g) | 1.2-2.0 |
| 维生素E（mg/100g） | 6.1-18.0 |
| 烟酰胺（mg/100g） | 14.4-33 |
| 牛磺酸（mg/100g） | 88-140 |
| 叶酸(μg/100g) | 100-600 |
| 泛酸(μg/100g) | 5200-8000 |
| 锌（mg/100g） | 4.8-18 |
| 铁（mg/100g） | 7.6-22 |
| 钾（mg/100g） | 96-300 |
| 镁（mg/100g） | 120-210 |
| 磷（mg/100g） | 224-704 |
| 钙（mg/100g） | 288-1000 |
| 净含量（g） | 400 |
| 感官 | 正常 |
| 2.质量标准：GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》 产品明示质量要求 |  |
| 质量指标 | 技术要求 |
| 菌落总数（CFU/g） | ≤10000 |
| 大肠杆菌（CFU/g） | ≤10 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌（25g) | 不得检出 |
| 霉菌（CFU/g） | ≤25 |
| 铅（mg/kg） | ≤1.0 |
| 总砷（mg/kg） | ＜0.5 |

**第四类：组件非全营养配方**

**蛋白质组件**

1. **乳清蛋白质粉**

**19.1 全乳清蛋白质粉，其中的蛋白质含量大于80% 。**

**19.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**19.3 主要适宜以下人群：**

19.3.1 消化吸收不良的老年人；

19.3.2 术前术后需要营养补充的病人；

19.3.3 生长发育期的儿童和青少年；

19.3.4 运动人群。

**19.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |
| --- | --- |
| 产品名称：乳清蛋白质粉 |  |
| 1.执行标准：国家标准 | GBT 29602-2013 固体饮料 |
| 具体质量指标见下表 |  |
| 营养指标 | 技术要求 |
| 蛋白质（g/100g） | ≥75 |
| 脂肪（g/100g） | 5.0-7.2 |
| 碳水化合物（g/100g） | ≥5.6 |
| 水分（g/100g） | ≤7.0 |
| 钠（mg/100g） | ≤240 |
| 净含量（g） | 320 |
| 感官 | 正常 |
| 2.质量标准：GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》 产品明示质量要求 |  |
| 质量指标 | 技术要求 |
| 菌落总数（CFU/g） | ≤10000 |
| 大肠杆菌（CFU/g） | ≤10 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌（25g） | 不得检出 |
| 霉菌（CFU/g） | ≤25 |
| 铅（mg/kg） | ≤1.0 |
| 总砷（mg/kg） | ＜0.5 |

1. **深海鱼胶原蛋白粉**

**20.1深海鱼胶原蛋白粉，生产原料全部来自海捕鱼，蛋白质含量达80%以上。**

**20.2包装符合GB7718-2017 食品安全国家标准——预包装食品标签通则要求**

**20.3主要适宜以下人群：**

24.3.1需要优质蛋白质补充的人群

24.3.2增加骨密度的人群

20.3.3维护血管弹性的人群

**20.4产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品名称：深海鱼胶原蛋白粉 |  | |
| 1.执行标准： 国家标准 | GBT 29602-2013 固体饮料 | |
|  |  | 技术要求 |
| 项 目 | 单 位 | 含量（/100g） |
| 能量 | kJ | ≥1500kJ |
| 蛋白质 | g | ≥80 |
| 碳水化合物 | g | 2-10 |
| 脂肪 | g | 0 |
| 钠 | mg | 0 |
| 水分 | g | ≤5.0 |
| 感官 |  | 正常 |
| 2.质量标准：GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》 产品明示质量要求 |  |  |
| 质量指标 | 单位 | 技术要求 |
| 总砷 | mg/kg | ＜0.5 |
| 铅 | mg/kg | ≤1.0 |
| 菌落总数 | cfu/g | ≤10000 |
| 大肠菌群 | cfu/g | ≤10 |
| 霉菌 | cfu/g | ≤25 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌） | (25g) | 不得检出 |

**短肽组件**

1. **胶原蛋白肽粉**

**21.1胶原蛋白肽属于蛋白质肽组件，生产原料主要为淡水鱼或海鱼，蛋白质肽含量达80%以上。**

**21.2包装符合GB7718-2017 食品安全国家标准——预包装食品标签通则要求**

**21.3主要适宜以下人群：**

21.3.1需要优质蛋白质或氨基酸补充的人群

21.3.2快速修复机体组织的人群

**21.4产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品名称：胶原蛋白肽粉 |  | |
| 1.执行标准： 国家标准 | GBT 29602-2013 固体饮料 | |
|  |  | 技术要求 |
| 项 目 | 单 位 | 含量（/100g） |
| 蛋白肽 | g | ≥80 |
| 碳水化合物 | g | ≤20 |
| 脂肪 | g | 0 |
| 钠 | mg | 0 |
| 水分 | g | ≤5.0 |
| 感官 |  | 正常 |
| 2.质量标准：GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》 产品明示质量要求 |  |  |
| 质量指标 | 单位 | 技术要求 |
| 总砷 | mg/kg | ＜0.5 |
| 铅 | mg/kg | ≤1.0 |
| 菌落总数 | cfu/g | ≤10000 |
| 大肠菌群 | cfu/g | ≤10 |
| 霉菌 | cfu/g | ≤25 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌） | (25g) | 不得检出 |

1. **复合植物肽粉**

**22.1 复合植物肽粉属于蛋白质肽组件，其中的蛋白质主要来源为大豆肽、玉米低聚肽等，配方中不含整蛋白。**

**22.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**22.3 主要适宜以下人群：**

22.3.1 术前术后需要营养补充的病人

22.3.2 低蛋白血症

22.3.3 肿瘤、危重疾病、消化吸收功能障碍病人、老年人

**22.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品名称：复合植物肽粉 |  | |
| 1.执行标准： 国家标准 | GBT 29602-2013 固体饮料 | |
|  |  | 技术要求 |
| 项 目 | 单 位 | 含量（/100g） |
| 蛋白肽 | g | ≥65 |
| 碳水化合物 | g | ≤20 |
| 脂肪 | g | ≤1 |
| 钠 | mg | ≤1200 |
| 水分 | g | ≤5.0 |
| 感官 |  | 正常 |
| 2.质量标准：GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》 产品明示质量要求 |  |  |
| 质量指标 | 单位 | 技术要求 |
| 总砷 | mg/kg | ＜0.5 |
| 铅 | mg/kg | ≤1.0 |
| 菌落总数 | cfu/g | ≤10000 |
| 大肠菌群 | cfu/g | ≤10 |
| 霉菌 | cfu/g | ≤25 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌） | (25g) | 不得检出 |

**氨基酸组件**

1. **谷氨酰胺**

**23.1 谷氨酰胺组件，纯度≥95%为L-谷氨酰胺，无异味。**

**23.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**23.3 使用范围：**

23.3.1 临床营养医师根据疾病或医学状况对膳食的特殊需求添加。

**23.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |
| --- | --- |
| 产品名称：谷氨酰胺 |  |
| 执行标准：GB 26687-2011《食品安全国家标准复配食品添加剂通则》 | |
| 具体质量指标见下表 | 技术要求 |
| 净含量与允许偏差(g) | 4.8-5.7 |
| 蛋白质（g/100g） | ≥98.5 |
| 干燥失重(%) | ≤5 |
| 铅(以Pb计) (mg/kg) | ≤1.0 |
| 砷(以As计) (mg/kg) | ≤0.5 |
| 菌落总数(cfu/g) | ≤3000 |
| 大肠菌群(cfu/g) | ≤10 |
| 霉菌(cfu/g) | ≤50 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌、志贺氏菌）(25g) | 不得检出 |
| 感官 | 不应该有异味、异臭、不应有腐败及霉变现象，不应该有视力可见的外来杂质 |

1. **精氨酸**

**24.1 精氨酸组件，口感好，溶解性好，纯度≥90%。**

**24.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**24.3 使用范围：**

24.3.1临床营养医师根据疾病或医学状况对膳食的特殊需求添加。

**244 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |
| --- | --- |
| 产品名称：精氨酸 |  |
| 执行标准：GB 26687-2011《食品安全国家标准复配食品添加剂通则》 | |
| 具体质量指标见下表 | 技术要求 |
| 净含量与允许偏差（g） | 7.5-8.8 |
| L-精氨酸（以干基计）（%) | 54.0-80.0 |
| 干燥失重(%) | ≤8 |
| 铅(以Pb计) (mg/kg) | ≤2 |
| 砷(以As计) (mg/kg) | ≤2 |
| 菌落总数(cfu/g) | ≤3000 |
| 大肠菌群(cfu/g) | ≤10 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌、志贺氏菌）(25g) | 不得检出 |
| 感官 | 不应该有异味、异臭、不应有腐败及霉变现象，不应该有视力可见的外来杂质 |

1. **赖氨酸**

**25.1 赖氨酸组件，化学性质稳定，可溶于水，无异味，纯度≥90%。**

**25.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**25.3 使用范围：**

25.3.1临床营养医师根据疾病或医学状况对膳食的特殊需求添加。

**25.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |
| --- | --- |
| 产品名称:赖氨酸 |  |
| 执行标准：GB 26687-2011《食品安全国家标准复配食品添加剂通则》 | |
| 具体质量指标见下表 | 技术要求 |
| 净含量与允许偏差(g) | 2-3.2 |
| L-赖氨酸盐（mg/g) | 254.8-382.2 |
| 干燥失重(%) | ≤8 |
| 铅(以Pb计) (mg/kg) | ≤2 |
| 砷(以As计) (mg/kg) | ≤2 |
| 菌落总数(cfu/g) | ≤3000 |
| 大肠菌群(cfu/g) | ≤10 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌、志贺氏菌）(25g) | 不得检出 |
| 感官 | 不应该有异味、异臭、不应有腐败及霉变现象，不应该有视力可见的外来杂质 |

1. **牛磺酸**

**26.1 牛磺酸组件，口感好，溶解性好，纯度≥90%。**

**26.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**26.3 使用范围：**

26.3.1临床营养医师根据疾病或医学状况对膳食的特殊需求添加。

**26.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |
| --- | --- |
| 产品名称：牛磺酸 |  |
| 执行标准：GB 26687-2011《食品安全国家标准复配食品添加剂通则》 | |
| 具体质量指标见下表 | 技术要求 |
| 净含量与允许偏差（g） | 7.5-8.8 |
| 牛磺酸（以干基计）（%) | 54.0-80.0 |
| 干燥失重(%) | ≤8 |
| 铅(以Pb计) (mg/kg) | ≤2 |
| 砷(以As计) (mg/kg) | ≤2 |
| 菌落总数(cfu/g) | ≤3000 |
| 大肠菌群(cfu/g) | ≤10 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌、志贺氏菌）(25g) | 不得检出 |
| 感官 | 不应该有异味、异臭、不应有腐败及霉变现象，不应该有视力可见的外来杂质 |

**脂肪组件**

1. **二十二碳六烯酸（DHA）**

**27.1 二十二碳六烯酸（DHA）组件，富含DHA的ω-3不饱和脂肪酸，DHA和EPA的比例为5：1。**

**27.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**27.3 使用范围：**

27.3.1 临床营养医师根据疾病或医学状况对膳食的特殊需求添加。

**27.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |
| --- | --- |
| 产品名称：二十二碳六烯酸（DHA） |  |
| 执行标准：GB 26687-2011《食品安全国家标准复配食品添加剂通则》 | |
| 具体质量指标见下表 | 技术要求 |
| 净含量与允许偏差(g) | 5-5.6 |
| DHA（mg/g) | 80.0-120.0 |
| EPA（mg/g) | 16.0-24.0 |
| 干燥失重(%) | ≤8 |
| 铅(以Pb计) (mg/kg) | ≤2 |
| 砷(以As计) (mg/kg) | ≤2 |
| 菌落总数(cfu/g) | ≤3000 |
| 大肠菌群(cfu/g) | ≤10 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌、志贺氏菌）(25g) | 不得检出 |
| 感官 | 不应该有异味、异臭、不应有腐败及霉变现象，不应该有视力可见的外来杂质 |

1. **中链脂肪酸（MCT）**

**28.1 MCT组分全部来源于8碳和10碳的脂肪酸，稳定性好，水中分散性好。**

**28.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**28.3 使用范围：**

28.3.1 临床营养医师根据疾病或医学状况对膳食的特殊需求添加。

**28.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |
| --- | --- |
| 产品名称：中链脂肪酸（MCT） |  |
| 执行标准：GB 26687-2011《食品安全国家标准复配食品添加剂通则》 | |
| 具体质量指标见下表 | 技术要求 |
| 净含量与允许偏差(g) | 5-6(5g/条规格) |
| 25-26（25g/条规格） |
| 脂肪(％) | 66～70 |
| 干燥失重(%) | ≤8 |
| 铅(以Pb计) (mg/kg) | ≤2 |
| 砷(以As计) (mg/kg) | ≤2 |
| 菌落总数(cfu/g) | ≤3000 |
| 大肠菌群(cfu/g) | ≤10 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌、志贺氏菌）(25g) | 不得检出 |
| 感官 | 不应该有异味、异臭、不应有腐败及霉变现象，不应该有视力可见的外来杂质 |

**碳水化合物组件**

1. **营养米粉**

**29.1以优质大米为主要原料，添加淮山等辅助食品，经过加工制作而成。**

**29.2包装符合GB7718-2017 食品安全国家标准——预包装食品标签通则要求**

**29.3主要适宜以下人群：**

29.3.1胃肠功能较差、反复腹泻

29.3.2术前准备、术后肠内营养补充前期过渡、胃肠道并发症的患者

**29.4产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品名称：营养米粉 |  | |
| 1.执行标准： 国家标准 | GBT 29602-2013 固体饮料 | |
|  |  | 技术要求 |
| 项 目 | 单 位 | 含量（/100g） |
| 能量 | kJ | ≥1000kJ |
| 蛋白质 | g | ≥8 |
| 碳水化合物 | g | 70-80 |
| 脂肪 | g | 0 |
| 钠 | mg | ≤5 |
| 水分 | g | ≤5.0 |
| 感官 |  | 正常 |
| 2.质量标准：GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》 产品明示质量要求 |  |  |
| 质量指标 | 单位 | 技术要求 |
| 总砷 | mg/kg | ＜0.5 |
| 铅 | mg/kg | ≤1.0 |
| 菌落总数 | cfu/g | ≤10000 |
| 大肠菌群 | cfu/g | ≤10 |
| 霉菌 | cfu/g | ≤25 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌） | (25g) | 不得检出 |

1. **麦芽糊精**

**30.1 麦芽糊精是DE值小于20的淀粉水解产物，以各类淀粉作为原料，其原料是含淀粉质的玉米、大米等，经加工工艺制作而成。**

**30.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**30.3 使用范围：**

30.3.1 临床营养医师根据疾病或医学状况对膳食的特殊需求添加。

**30.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品名称：麦芽糊精组件 | |  |
| 执行标准：国家公告及企业标准 | 企业标准号：Q/CBL 0008S | |
| 具体质量指标见下表 | | 技术要求 |
| 净含量与允许偏差(g) | | 8-12(10g/条规格) |
| 能量（kcal/100 g） | | ≥350 |
| 碳水化合物（g/100 g） | | ≥90 |
| 水分，(%) | | ≤6 |
| 灰分，(%) | | ≤0.5 |
| 铅(以Pb计), (mg/kg) | | ≤0.5 |
| 总砷(以As计), (mg/kg) | | ≤0.5 |
| 二氧化硫残留量, （g/kg） | | ≤0.04 |
| 菌落总数(CFU/g) | | ≤1000 |
| 大肠菌群(cfu/g) | | ≤10 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌、志贺氏菌）(25g) | | 不得检出 |
| 感官 | | 白色或微黄色，略有甜味，产品固有气味，无异味，无肉眼可见杂质 |

**膳食纤维组件**

1. **膳食纤维**

**31.1 膳食纤维组件，多种水溶性膳食纤维组合≥70%，低热量，血糖生成指数低，良好的人体耐受性。**

**31.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**31.3 使用范围：**

31.3.1 临床营养医师根据疾病或医学状况对膳食的特殊需求添加。

**31.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |
| --- | --- |
| 产品名称：膳食纤维组件 |  |
| 执行标准：GB 26687-2011《食品安全国家标准复配食品添加剂通则》 | |
| 具体质量指标见下表 |  |
| 项目 | 技术要求 |
| 蛋白质（g/100 g） | 0 |
| 脂肪（g/100 g） | 0 |
| 碳水化合物（g/100 g） | ≤10 |
| 膳食纤维（g/100 g） | ≥85 |
| 菌落总数（CFU/g） | ≤3000 |
| 大肠杆菌（CFU/g） | ≤10 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌、志贺氏菌）(25g) | 不得检出 |
| 铅（mg/kg） | ≤2.0 |
| 砷（mg/kg） | ≤2.0 |
| 干燥失重（%） | ≤8 |
| 净含量与允许偏差（g） | 10-12（10g/条规格） |
| 5-5.4（5g/条规格） |
| 感官 | 不应该有异味、异臭、不应有腐败及霉变现象，不应该有视力可见的外来杂质 |

**维生素组件**

1. **水溶性脂溶性维生素**

**32.1 维生素组件，含有多种脂溶性及水溶性维生素，含量参照我国居民膳食营养素推荐摄入量（RNI）和适宜摄入量（AI），溶解快速，冲调性能佳。**

**32.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**32.3 使用范围：**

32.3.1 临床营养医师根据疾病或医学状况对膳食的特殊需求添加。

**32.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |
| --- | --- |
| 名称:水溶性脂溶性维生素组件 |  |
| 执行标准：GB 26687-2011《食品安全国家标准复配食品添加剂通则》 | |
| 具体质量指标见下表 | 技术要求 |
| VA(Iμ) | 710.4-1066 |
| VD(Iμ) | 21.34-32.00 |
| VE(mg) | 3.73-5.60 |
| VB2(μg) | 373.4-560.0 |
| VB1(μg) | 373.4-560.0 |
| 烟酸(μg) | 3733-5600 |
| 泛酸(μg) | 1449-2174 |
| VB6(μg) | 373.3-560.0 |
| VC(mg) | 26.67-40.00 |
| 叶酸(μg) | 106.7-160.0 |
| VB12(μg) | 0.6400-0.9600 |
| 净含量与允许偏差(g) | 3-3.5 |
| 干燥失重(%) | ≤8 |
| 铅(以Pb计) (mg/kg) | ≤2 |
| 砷(以As计) (mg/kg) | ≤2 |
| 菌落总数(cfμ/g) | ≤3000 |
| 大肠菌群(cfμ/g) | ≤10 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌、志贺氏菌）(25g) | 不得检出 |
| 感官 | 不应该有异味、异臭、不应有腐败及霉变现象，不应该有视力可见的外来杂质 |

1. **水溶性维生素**

**33.1 含有多种水溶性维生素，含量参照我国居民膳食营养素推荐摄入量（RNI）和适宜摄入量（AI），溶解快速，冲调性能佳。**

**33.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**33.3 使用范围：**

33.3.1临床营养医师根据疾病或医学状况对膳食的特殊需求添加。

**33.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |
| --- | --- |
| 产品名称：水溶性维生素组件 |  |
| 执行标准：GB 26687-2011《食品安全国家标准复配食品添加剂通则》 | |
| 具体质量指标见下表 | 技术要求 |
| VB2(μg) | 560.0-840.0 |
| VB1(μg) | 560.0-840.0 |
| 烟酸(μg) | 5600-8400 |
| 泛酸(μg) | 2174-3261 |
| VB6(μg) | 560.0-840.0 |
| Vc(mg) | 40.00-60.00 |
| 生物素(μg) | 11.98-17.97 |
| 胆碱(μg) | 100000-150000 |
| 叶酸(μg) | 160.0-240.0 |
| VB12(μg) | 0.9600-1.440 |
| 净含量与允许偏差(g) | 2-2.4 |
| 干燥失重(%) | ≤8 |
| 铅(以Pb计) (mg/kg) | ≤2 |
| 砷(以As计) (mg/kg) | ≤2 |
| 菌落总数(cfμ/g) | ≤3000 |
| 大肠菌群(cfμ/g) | ≤10 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌、志贺氏菌）(25g) | 不得检出 |
| 感官 | 不应该有异味、异臭、不应有腐败及霉变现象，不应该有视力可见的外来杂质 |

1. **脂溶性维生素**

**34.1 含有多种脂溶性维生素，含量参照我国居民膳食营养素推荐摄入量（RNI）和适宜摄入量（AI），溶解快速，冲调性能佳。**

**34.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**34.3 使用范围：**

34.3.1临床营养医师根据疾病或医学状况对膳食的特殊需求添加。

**34.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |
| --- | --- |
| 产品名称：脂溶性维生素组件 |  |
| 执行标准：GB 26687-2011《食品安全国家标准复配食品添加剂通则》 | |
| 具体质量指标见下表 | 技术要求 |
| VA（IU） | 1066-1598 |
| VD（IU） | 32.00-48.00 |
| VE（mg） | 5.600-8.400 |
| VK1（mg） | 0.0320-0.0480 |
| 干燥失重(%) | ≤8 |
| 净含量与允许偏差（g） | 2-2.5 |
| 铅(以Pb计) (mg/kg) | ≤2 |
| 砷(以As计) (mg/kg) | ≤2 |
| 菌落总数(cfu/g) | ≤3000 |
| 大肠菌群(cfu/g) | ≤10 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌、志贺氏菌）(25g) | 不得检出 |
| 感官 | 不应该有异味、异臭、不应有腐败及霉变现象，不应该有视力可见的外来杂质 |

**矿物质组件**

1. **微量元素组件**

**35.1 微量元素组件，全面补充人体必需的多种矿物质微量元素，含量参照我国居民膳食营养素推荐摄入量（RNI），含量稳定，避免微量元素摄入过量。**

**35.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**35.3 使用范围：**

35.3.1 临床营养医师根据疾病或医学状况对膳食的特殊需求添加。

**35.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |
| --- | --- |
| 产品名称：常量元素组件 |  |
| 执行标准：GB 26687-2011《食品安全国家标准复配食品添加剂通则》 | |
| 具体质量指标见下表 |  |
| 项目 | 技术要求 |
| 锌（mg） | 4.000-6.000 |
| 锰(μg) | 360.00-540.00 |
| 硒(μg) | 13.4-20.0 |
| 铁（mg） | 4.000-6.000 |
| 铜(μg) | 400.0-600.0 |
| 碘(ug) | 40.01-60.02 |
| 净含量与允许偏差(g) | 3-3.4 |
| 干燥失重(%) | ≤8 |
| 铅(以Pb计) (mg/kg) | ≤2 |
| 砷(以As计) (mg/kg) | ≤2 |
| 菌落总数(cfu/g) | ≤3000 |
| 大肠菌群(cfu/g) | ≤10 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌、志贺氏菌）(25g) | 不得检出 |
| 感官 | 不应该有异味、异臭、不应有腐败及霉变现象，不应该有视力可见的外来杂质 |

1. **常量元素组件**

**36.1 常量元素组件，全面补充人体必备的多种矿物质元素，含量参照我国居民膳食营养素推荐摄入量（RNI），含量稳定，避免微量元素摄入过量。**

**36.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**36.3 使用范围：**

36.3.1 临床营养医师根据疾病或医学状况对膳食的特殊需求添加。

**36.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |
| --- | --- |
| 产品名称：微量元素组件 |  |
| 执行标准：GB 26687-2011《食品安全国家标准复配食品添加剂通则》 | |
| 具体质量指标见下表 |  |
| 项目 | 技术要求（/100g） |
| 钾（mg） | ≥6000 |
| 钠（mg） | ≥3000 |
| 钙（mg） | ≥3000 |
| 镁（mg） | ≥1000 |
| 磷（mg） | ≥2000 |
| 氯（mg） | ≥3000 |
| 净含量与允许偏差(g) | 3-3.4 |
| 干燥失重(%) | ≤8 |
| 铅(以Pb计) (mg/kg) | ≤2 |
| 砷(以As计) (mg/kg) | ≤2 |
| 菌落总数(cfu/g) | ≤3000 |
| 大肠菌群(cfu/g) | ≤10 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌、志贺氏菌）(25g) | 不得检出 |
| 感官 | 不应该有异味、异臭、不应有腐败及霉变现象，不应该有视力可见的外来杂质 |

1. **乳钙**

**37.1 乳钙是乳清无机盐浓缩物，直接从牛奶中提取出来的纯天然活性高乳蛋白钙，有利于人体吸收有效利用，含量参照我国居民膳食营养素推荐摄入量（RNI）。**

**37.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**37.3 使用范围：**

37.3.1 临床营养医师根据疾病或医学状况对膳食的特殊需求添加。

**37.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |
| --- | --- |
| 产品名称：乳钙组件 |  |
| 执行标准：GB 26687-2011《食品安全国家标准复配食品添加剂通则》 | |
| 具体质量指标见下表 |  |
| 项目 | 技术要求（/100g） |
| 蛋白质（g/100g） | 1-2 |
| 脂肪（g/100g） | 1-2 |
| 碳水化合物（g/100g） | 50-80 |
| 钠（mg /100g） | ≤50 |
| 钙（g /100g） | ≥8 |
| 净含量与允许偏差(g) | 3-3.4 |
| 干燥失重(%) | ≤8 |
| 铅(以Pb计) (mg/kg) | ≤2 |
| 砷(以As计) (mg/kg) | ≤2 |
| 菌落总数(cfu/g) | ≤3000 |
| 大肠菌群(cfu/g) | ≤10 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌、志贺氏菌）(25g) | 不得检出 |
| 感官 | 不应该有异味、异臭、不应有腐败及霉变现象，不应该有视力可见的外来杂质 |

1. **铁剂**

**38.1 铁元素组件，补充人体必备的矿物质元素，含量参照我国居民膳食营养素推荐摄入量（RNI），含量稳定，避免微量元素摄入过量。**

**38.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**38.3 使用范围：**

38.3.1 临床营养医师根据疾病或医学状况对膳食的特殊需求添加。

**38.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |
| --- | --- |
| 产品名称：铁剂组件 |  |
| 执行标准：GB 26687-2011《食品安全国家标准复配食品添加剂通则》 | |
| 具体质量指标见下表 |  |
| 项目 | 技术要求（/100g） |
| 能量（kJ /100g） | ≥1200 |
| 蛋白质（g/100g） | ≤10 |
| 脂肪（g/100g） | ≤10 |
| 碳水化合物（g/100g） | ≥80 |
| 钠（mg /100g） | ≤50 |
| 铁（mg /100g） | ≥200 |
| 净含量与允许偏差(g) | 3-3.4 |
| 干燥失重(%) | ≤8 |
| 铅(以Pb计) (mg/kg) | ≤2 |
| 砷(以As计) (mg/kg) | ≤2 |
| 菌落总数(cfu/g) | ≤3000 |
| 大肠菌群(cfu/g) | ≤10 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌、志贺氏菌）(25g) | 不得检出 |
| 感官 | 不应该有异味、异臭、不应有腐败及霉变现象，不应该有视力可见的外来杂质 |

**益生菌组件**

1. **益生菌**

**39**.1 **四联以上益生菌，添加两种高品质益生元，多种元素综合作用，有效提高患者的免疫力。**

**39.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**39.3 主要适宜以下人群：**

39.3.1因菌群失调引起消化不良及腹泻的人群，如感染性腹泻、抗生素腹泻、肠内营养相关腹泻、渗透性腹泻等；

39.3.2 胃肠功能较差的人群。

**39.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |
| --- | --- |
| 产品名称：益生菌 |  |
| 执行标准：GB 26687-2011《食品安全国家标准复配食品添加剂通则》 | |
| 具体质量指标见下表 |  |
| 项目 | 技术要求（/100g） |
| 乳双岐杆菌/(cfu/100g) | ≥1.0×1011 |
| 鼠李糖乳杆菌/(cfu/100g) | ≥1.0×1011 |
| 能量（kJ /100g） | ≥800 |
| 蛋白质（g/100g） | ≤10 |
| 脂肪（g/100g） | ≤10 |
| 碳水化合物（g/100g） | ≥20 |
| 钠（mg /100g） | ≥30 |
| 净含量与允许偏差(g) | 3-3.4 |
| 干燥失重(%) | ≤8 |
| 铅(以Pb计) (mg/kg) | ≤2 |
| 砷(以As计) (mg/kg) | ≤2 |
| 菌落总数(cfu/g) | ≤3000 |
| 大肠菌群(cfu/g) | ≤10 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌、志贺氏菌）(25g) | 不得检出 |
| 感官 | 不应该有异味、异臭、不应有腐败及霉变现象，不应该有视力可见的外来杂质 |

1. **水苏糖益生菌**

**40**.1 **四联以上益生菌，添加水苏糖，快速增值益生菌。**

**40.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**40.3 主要适宜以下人群：**

40.3.1湿疹、特应性皮炎、奶廯、荨麻疹等过敏性疾病

40.3.2便秘、腹泻及肠道功能紊乱

40.3.3益生菌缺乏人群

**40.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |
| --- | --- |
| 产品名称：水苏糖益生菌 |  |
| 执行标准：GB 26687-2011《食品安全国家标准复配食品添加剂通则》 | |
| 具体质量指标见下表 |  |
| 项目 | 技术要求（/100g） |
| 乳双岐杆菌/(cfu/100g) | ≥1.0×1012 |
| 鼠李糖乳杆菌/(cfu/100g) | ≥1.0×1012 |
| 能量（kJ /100g） | ≥800 |
| 蛋白质（g/100g） | ≤10 |
| 脂肪（g/100g） | ≤10 |
| 碳水化合物（g/100g） | ≥20 |
| 钠（mg /100g） | ≥30 |
| 净含量与允许偏差(g) | 3-3.4 |
| 干燥失重(%) | ≤8 |
| 铅(以Pb计) (mg/kg) | ≤2 |
| 砷(以As计) (mg/kg) | ≤2 |
| 菌落总数(cfu/g) | ≤3000 |
| 大肠菌群(cfu/g) | ≤10 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌、志贺氏菌）(25g) | 不得检出 |
| 感官 | 不应该有异味、异臭、不应有腐败及霉变现象，不应该有视力可见的外来杂质 |

**第五类：其它非全营养配方**

**手术专用清流质**

1. **碳水化合物能量饮料（规格：350-400ml/瓶）**

**41.1 碳水化合物能量饮料（液体）——围手术期禁食患者定制的能量清流质饮料。**

**41.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**41.3 主要适宜以下人群：围手术期禁食患者，缓解患者术前饥饿、口渴、焦虑。不增加术中麻醉反流、误吸风险；减弱术后胰岛素抵抗，降低术后高血糖发生；缩短住院时间，加速患者康复。**

**41.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品名称：碳水化合物能量饮料（液体） |  | |
| 1.执行标准： 国家标准 | GBT 29602-2013 固体饮料 | |
|  |  | 技术要求 |
| 项 目 | 单 位 | 含量（/100g） |
| 能量 | kcal | ≥45 |
| 蛋白质 | g | 0 |
| 脂肪 | g | 0 |
| 碳水化合物 | g | ≥12 |
| 膳食纤维 | g | 0 |
| 钠 | mg | ≥50 |
| 钾 | mg | ≥120mg |
| 维生素B1 | μg | 200-300 |
| 维生素B6 | μg | 100-200 |
| 维生素B12 | μg | 0.1-0.2 |
| 钙 | mg | ≥5mg |
| 氯 |  | ≥5mg |
| 镁 | mg | ≥1mg |
| 磷 | mg | ≥1mg |
| 锌 | mg | ≥1mg |
| 渗透压 | mOsm/L | ≤250 |
| PH |  | ＜5 |
| 水分 | g | ≤5.0 |
| 感官 |  | 正常 |
| 2.质量标准：GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》 产品明示质量要求 |  |  |
| 质量指标 | 单位 | 技术要求 |
| 总砷 | mg/kg | ＜0.5 |
| 铅 | mg/kg | ≤1.0 |
| 菌落总数 | cfu/g | ≤10000 |
| 大肠菌群 | cfu/g | ≤10 |
| 霉菌 | cfu/g | ≤25 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌） | (25g) | 不得检出 |

1. **碳水化合物能量饮料（规格：200-250ml/瓶）**

**42.1 碳水化合物能量饮料（液体）——围手术期禁食患者定制的能量清流质饮料。**

**42.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**42.3 主要适宜以下人群：围手术期禁食患者，缓解患者术前饥饿、口渴、焦虑；不增加术中麻醉反流、误吸风险；减弱术后胰岛素抵抗，降低术后高血糖发生；缩短住院时间，加速患者康复。**

**42.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品名称：碳水化合物能量饮料（液体） |  | |
| 1.执行标准： 国家标准 | GBT 29602-2013 固体饮料 | |
|  |  | 技术要求 |
| 项 目 | 单 位 | 含量（/100g） |
| 能量 | kcal | ≥45 |
| 蛋白质 | g | 0 |
| 脂肪 | g | 0 |
| 碳水化合物 | g | ≥12 |
| 膳食纤维 | g | 0 |
| 钠 | mg | ≥50 |
| 渗透压 | mOsm/L | ≤250 |
| PH |  | ＜5 |
| 水分 | g | ≤5.0 |
| 感官 |  | 正常 |
| 2.质量标准：GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》 产品明示质量要求 |  |  |
| 质量指标 | 单位 | 技术要求 |
| 总砷 | mg/kg | ＜0.5 |
| 铅 | mg/kg | ≤1.0 |
| 菌落总数 | cfu/g | ≤10000 |
| 大肠菌群 | cfu/g | ≤10 |
| 霉菌 | cfu/g | ≤25 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌） | (25g) | 不得检出 |

**产妇专用清流质**

1. **产妇专用高能饮料**

**43.1 产妇专用高能饮料-产妇专用高能量清流质饮料**

**43.2 包装符合GB7718-2011食品安全国家标准-预包装食品标签通则要求**

**43.3 主要适宜以下人群：顺产产妇，非择期剖宫产产妇。快速、持续为产妇提供能量，缩短自然分娩产程，缓解产妇产前饥饿、口渴、焦虑。缓解产妇电解质失衡，减少剖宫产术后氮和蛋白质损失，维持肌力。缩短住院时间，加速患者康复。**

**43.4 产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品名称：产妇专用高能饮料 |  | |
| 1.执行标准： 国家标准 | GBT 29602-2013 固体饮料 | |
|  |  | 技术要求 |
| 项 目 | 单 位 | 含量（/100g） |
| 能量 | kcal | ≥40 |
| 蛋白质 | g | 0 |
| 脂肪 | g | 0 |
| 碳水化合物 | g | ≥12 |
| 膳食纤维 | g | 0 |
| 钠 | mg | ≥50 |
| 牛磺酸 | mg | ≥40 |
| 水分 | g | ≤5.0 |
| 感官 |  | 正常 |
| 2.质量标准：GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》 产品明示质量要求 |  |  |
| 质量指标 | 单位 | 技术要求 |
| 总砷 | mg/kg | ＜0.5 |
| 铅 | mg/kg | ≤1.0 |
| 菌落总数 | cfu/g | ≤10000 |
| 大肠菌群 | cfu/g | ≤10 |
| 霉菌 | cfu/g | ≤25 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌） | (25g) | 不得检出 |

1. **乳清乳铁蛋白**

**44.1乳清乳铁蛋白，其中每100克本品中含乳铁蛋白9g以上。**

**44.2包装符合GB7718-2017 食品安全国家标准——预包装食品标签通则要求**

**44.3主要适宜以下人群：**

44.3.1缺铁性贫血，炎症性贫血

44.3.2各种急慢性感染患者

44.3.3免疫力低下或免疫功能发育不全者

**44.4产品成分指标及安全技术指标要求：**

|  |  |
| --- | --- |
| 产品名称：乳清乳铁蛋白 |  |
| 1.执行标准：国家标准 | GB 16740-2014 国标食品 |
| 具体质量指标见下表 |  |
| 营养指标 | 技术要求 |
| 乳铁蛋白（g/100g) | ≥9.0 |
| 水分，g/100g | ≤6.0 |
| 灰粉，g/100g | ≤5.0 |
| 总糖，g/100g | ≤0.5 |
| 蛋白质，g/100g | ≤20.0 |
| 铜（以Cu计），mg/Kg | ≤2.0 |
| 铁（以Fe计），mg/Kg | 21-35 |
| 感官 | 正常 |
| 2.质量标准：GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》 产品明示质量要求 |  |
| 质量指标 | 技术要求 |
| 菌落总数（CFU/g） | ≤10000 |
| 大肠杆菌（CFU/g） | ≤10 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌（25g） | 不得检出 |
| 霉菌（CFU/g） | ≤25 |
| 铅（mg/kg） | ≤1.0 |
| 总砷（mg/kg） | ＜0.5 |

1. **红枣提取液**

**45.1红枣提取液，每100 ml提取液中含环磷酸腺苷≥10mg。**

**45.2包装符合GB7718-2016 食品安全国家标准——预包装食品标签通则要求。**

**45.3主要适宜以下人群:**

45.3.1缺铁性贫血、营养性贫血

45.3.2放化疗引起的癌性贫血

45.3.3女性产后加快恶露排除，促进体型恢复

45.3.4促进乳汁分泌，提高乳汁质量

45.3.5体寒（手脚冰冷、痛经）

45.3.6失眠、脱发、免疫力低下

**45.4产品成分指标及技术指标要求：、**

|  |  |
| --- | --- |
| 产品名称：红枣提取液 |  |
| 1.执行标准：国家标准 | GB 16740-2014 国标食品 |
| 具体质量指标见下表 |  |
| 营养指标 | 技术要求 |
| 能量（KJ/100ml) | ≥900 |
| 环磷酸腺苷（mg/100ml) | ≥10 |
| 蛋白质(g/100ml) | ≤5 |
| 碳水化合物（g/100 ml） | ≤60 |
| 钠（mg/100ml) | ≥9640 |
| 水分，g/100g | ≤6.0 |
| 灰粉，g/100g | ≤5.0 |
| 感官 | 正常 |
| 2.质量标准：GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》 产品明示质量要求 |  |
| 质量指标 | 技术要求 |
| 菌落总数（CFU/g） | ≤10000 |
| 大肠杆菌（CFU/g） | ≤10 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌（25g） | 不得检出 |
| 霉菌（CFU/g） | ≤25 |
| 铅（mg/kg） | ≤1.0 |
| 总砷（mg/kg） | ＜0.5 |

1. **植物代餐复合粉**

**46.1植物代餐复合粉，由苹果粉、椰子粉、枸杞等多种植物粉制作而成，每100克的热量小于1000kcal，动员人体内在脂肪的消耗，作为减肥的轻断食膳食。**

**46.2包装符合GB7718、GT28050 食品安全国家标准——预包装食品标签通则要求**

**46.3适宜人群：**

46.3.1肥胖族：体重超过正常值、严重肥胖的人群；

46.3.2三高患者：辅助治疗，降低血脂、血糖，抑制三高发病；

46.3.3商务人士：抑制过多脂肪摄入，预防脂肪肝；

46.3.4产后断乳妈妈：适合产后身材变形变胖的妈妈减肥、恢复体型；

**46.4产品成分指标及技术指标要求：**

49.4.1营养指标，执行标准：国家标准 GB/T29602-2013

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 原料 | 记录配方添加量10（g） | 实际生产配方添加量(10g/袋） |
| 1 | 中链甘油三脂微囊粉 | 保密配方 | 保密配方 |
| 2 | 椰子粉 | 3.6g | 3.6g |
| 3 | 脱脂乳粉 |  |  |
| 4 小料 | 菠萝果粉 | 0.115g | 含菠萝果粉共0.45g |
| 二氧化硅 | 0.12g |
| 黄原胶 | 0.11g |
| 菠萝香精 | 0.1g |
| 三氯蔗糖 | 0.005g |
| 合计 |  | 10g | 10g |

49.4.2质量标准：GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》 产品明示质量要求

|  |  |
| --- | --- |
| 质量指标 | 技术要求 |
| 菌落总数（CFU/g） | ≤10000 |
| 大肠杆菌（CFU/g） | ≤10 |
| 致病菌（金黄色葡萄菌、沙门氏菌（25g） | 不得检出 |
| 霉菌（CFU/g） | ≤25 |
| 铅（mg/kg） | ≤1.0 |
| 总砷（mg/kg） | ＜0.5 |