



412464S-2017



河南盈嘉生物科技有限公司企业标准

Q/HYS 0002S-2017

预拌风味酸奶粉

2017-10-12 发布

2017-10-12 实施

河南盈嘉生物科技有限公司 发布

前 言

企业标准按GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准中的附A是规范性附录。

本标准由河南盈嘉生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南盈嘉生物科技有限公司。

本标准主要起草人：崔中祥。

本标准自发布实施日起替代Q/HYS 0002S-2017（备案号：411831S-2017，备案日期：2017-8-10）

H N

Q B

预拌风味酸奶粉

1 范围

本标准规定了预拌风味酸奶粉的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以乳粉、益生菌粉（保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、干酪乳杆菌、乳双歧杆菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、副干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种）为主要原料，添加或不添加白砂糖，苹果粉、草莓粉、黄桃粉、香蕉粉、菠萝粉、柠檬粉、甜橙粉、罗汉果粉、燕麦粉、紫薯粉、核桃粉、青稞粉、食用香精（葡萄味，哈密瓜味，香蕉味，水蜜桃味，芒果味，苹果味，草莓味，蓝莓味、菠萝味、柠檬味、巧克力味、咖啡味）羧甲基纤维素钠、木糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、明胶、果胶、琼脂，双乙酰酒石酸单干酯、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、甜菜红中一种或多种，经调配、混合、灌装、包装而成的预拌风味酸奶粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合GB/T 317和GB13104的规定。
- 2.1.2 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB1886.65的规定。
- 2.1.3 罗汉果甜苷应符合GB 1886.77的规定。
- 2.1.4 甜菜红应符合GB 1886.111 的规定。
- 2.1.5 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.6 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.7 琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 2.1.8 明胶应符合GB 6783的规定。
- 2.1.9 甜菊糖苷应符合GB 8270的规定。
- 2.1.10 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.11 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.12 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的规定。
- 2.1.13 苹果粉、草莓粉、黄桃粉、香蕉粉、菠萝粉、柠檬粉、甜橙粉、罗汉果粉、青稞粉、核桃粉、燕麦粉、紫薯粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.14 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB29931的规定。
- 2.1.15 食用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.16 益生菌粉应符合QB/T 4575和附录A的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项目 | 要求 | 试验方法 |
|----|----------------|---|
| 性状 | 粉末状 | 从样品中取出10g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽 | 具有本品应有的色泽，色泽均匀 | |
| 气味 | 具有本品应有的气味，无异味 | |
| 滋味 | 具有本品应有的滋味，无异味 | |

| | | |
|----|-----------|--|
| 杂质 | 无正常视力可见杂质 | |
|----|-----------|--|

2.3理化指标

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 |
|---|--------|-------------|
| 水分 g/100g | ≤ 7.0 | GB 5009.3 |
| 脂肪 ^a /(g/100g) (以4倍(无蔗糖型6倍) 无菌水稀释搅拌均匀42℃温度、无菌环境下发酵8小时后计) | ≥ 2.5 | GB 5413.6 |
| 蛋白质/(g/100g) (以4倍(无蔗糖型6倍) 无菌水稀释搅拌均匀42℃温度、无菌环境下发酵8小时后计) | ≥ 2.3 | GB 5009.5 |
| 酸度/(^o T) (以4倍(无蔗糖型6倍) 无菌水稀释搅拌均匀42℃温度、无菌环境下发酵8小时后计) | ≥ 70.0 | GB 5009.239 |
| 甜菊糖苷(以甜菊糖苷当量计) g/kg | ≤ 0.2 | SN/T 3854 |
| 总砷(以As计), mg/kg (以4倍(无蔗糖型6倍) 无菌水稀释后计) | ≤ 0.1 | GB 5009.11 |
| 铅*(以Pb计), mg/kg | ≤ 0.25 | GB 5009.12 |
| 本产品经加4倍(无蔗糖型6倍) 无菌水稀释在42℃无菌环境下发酵8小时后理化指标应符合GB 19302的规定 | | |
| * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 | | |
| ^a 仅适用于配料中乳粉全部为全脂的产品 | | |

2.4微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

| 项 目 | 采样方案 ^a 及限量 | | | | 检验方法 |
|--|-----------------------|-------------------|----|-----|-----------------------|
| | n | c | m | M | |
| 大肠菌群 CFU/g | 5 | 2 | 10 | 100 | GB 4789.3中的平板计数法 |
| 沙门氏菌/ 25g | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌/25g | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.10 |
| 霉菌 CFU/g | ≤ | 30 | | | GB 4789.15 |
| 酵母 CFU/g | ≤ | 100 | | | GB 4789.15 |
| 乳酸菌总数, CFU/g (以4倍(无蔗糖型6倍) 无菌水稀释搅拌均匀42℃温度、无菌环境下发酵8小时后计) | ≥ | 1x10 ⁶ | | | GB 4789.34、GB 4789.35 |

注: a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

2.5净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7其它要求

食品添加剂应符合GB 2760的规定；真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官指标、净含量、水分、乳酸菌总数和大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录A

(规范性附录)

益生菌粉的质量要求

A.1 益生菌粉的生产工艺

益生菌粉是通过对一种或多种菌种进行培养、接种、发酵、浓缩、冷冻、干燥而成。使用的菌种种类有青春双歧杆菌，动物双歧杆菌（乳双歧杆菌），两歧双歧杆菌，短双歧杆菌，婴儿双歧杆菌，长双歧杆菌，嗜酸乳杆菌，干酪乳杆菌，卷曲乳杆菌，保加利亚乳杆菌，德氏乳杆菌乳亚种，发酵乳杆菌，格氏乳杆菌，瑞氏乳杆菌，约氏乳杆菌，副干酪乳杆菌，植物乳杆菌，罗氏乳杆菌，鼠李糖乳杆菌，唾液乳杆菌，清酒乳杆菌，嗜热链球菌，产丙酸丙酸杆菌，乳酸乳球菌乳酸亚种，乳酸乳球菌乳脂亚种，乳酸乳球菌双乙酰亚种，费氏丙酸杆菌谢氏亚种，肠膜明串珠菌肠莫亚种，乳酸片球菌，戊糖片球菌。

A.2 益生菌粉的质量指标

益生菌粉应符合表A1的规定。

表A1 质量指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|-------------------|---------------------|---|
| 外观 | 粉状，具有本品应有的色泽 | 从样品中取出10g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 滋味和气味 | 具有本品应有的滋味和气味，无异味 | |
| 杂质 | 无正常视力可见杂质 | |
| 总砷（以As计），mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 铅*（以Pb计），mg/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.12 |
| 大肠菌群，MPN/100g | ≤ 30 | GB 4789.3 |
| 酵母和霉菌，CFU/g | ≤ 10 | GB 4789.15 |
| 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌） | 不得检出 | GB 4789.4、GB 4789.10 |
| 活菌数 | ≥ 1x10 ⁶ | GB 4789.34、GB 4789.35 |

编制说明

本标准适用于以乳粉、益生菌粉（保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、干酪乳杆菌、乳双歧杆菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、副干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种）为主要原料，添加或不添加白砂糖，苹果粉、草莓粉、黄桃粉、香蕉粉、菠萝粉、柠檬粉、甜橙粉、罗汉果粉，燕麦粉、紫薯粉、核桃粉、青稞粉、食用香精（葡萄味，哈密瓜味，香蕉味，水蜜桃味，芒果味，苹果味，草莓味，蓝莓味、菠萝味、柠檬味、巧克力味、咖啡味）羧甲基纤维素钠、木糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、明胶、果胶、琼脂，双乙酰酒石酸单干酯、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、甜菜红中一种或多种，经调配、混合、灌装、包装而成的预拌风味酸奶粉。本标准根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB/T 19302要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南盈嘉生物科技有限公司
2017年06月20日

QB