



412350S-2017



郑州清华园生物工程有限公司企业标准

Q/ZQSG 0038S-2017

复合益生菌固体饮料

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

郑州清华园生物工程有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由郑州清华园生物工程有限公司提出并起草。

本标准起草人：张红青。

H N

Q B

复合益生菌固体饮料

1 范围

本标准规定了复合益生菌固体饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以嗜酸乳杆菌、乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、发酵乳杆菌、菊粉、低聚果糖、低聚木糖、水苏糖、低聚半乳糖、低聚异麦芽糖、甘氨酸亚铁、甘氨酸锌、乳酸钙、无水葡萄糖中几种为原料；经配料、混合、制粒、干燥、包装而成的复合益生菌固体饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 无水葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.2 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.3 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。

2.1.4 菊粉应符合卫生部公告新资源食品 2009 年第 5 号的规定。

2.1.5 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。

2.1.6 低聚半乳糖应符合卫生部公告新资源食品 2008 年第 20 号的规定。

2.1.7 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。

2.1.8 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.9 甘氨酸亚铁应符合 GB 30606 的规定。

2.1.10 甘氨酸锌应符合 GB 1903.2 的规定。

2.1.11 嗜酸乳杆菌、乳双歧杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、发酵乳杆菌应符合 QB/T 4575 和卫生部 2010 年第 65 号的规定。

2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 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	指 标	试验方法
性 状	细颗粒状	从样品中取出固体饮料，倒入洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，
色 泽	乳白色	
气、滋味	具有本品应有气滋味，味甜、无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	然后以温开水漱口，品其滋味。
-----	-----------	----------------

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 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
灰分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
钙, (mg/kg)	2500~10000	GB 5009.92
铁, (mg/kg)	95~220	GB 5009.90
锌, (mg/kg)	60~180	GB 5009.14
溶解时限, S	≤ 60.0	QB/T 3623

铁、锌的指标适用于钙铁锌强化复合益生菌固体饮料。

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		
乳酸菌, (CFU/ g)	≥	1×10 ⁶			GB 4789.35	
大肠菌群 (CFU/ g)		5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌 (CFU/g)	≤	25			GB 4789.15	
沙门氏菌 (/25g)		5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)		5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;
* 霉菌指标值严于食品安全国家标准。

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素应符合 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；食品营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、乳酸菌、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

复合益生菌固体饮料是以嗜酸乳杆菌、乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、发酵乳杆菌、菊粉、低聚果糖、低聚木糖、水苏糖、低聚半乳糖、低聚异麦芽糖、甘氨酸亚铁、甘氨酸锌、乳酸钙、无水葡萄糖中几种为原料；经配料、混合、制粒、干燥、包装而成的。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 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 10789《饮料通则》、GB/T 29602《固体饮料》、QB/T 3623《果香型固体饮料》、NY/T 1323《绿色食品 固体饮料》的要求，制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

郑州清华园生物工程有限公司

2017年09月07日

QB