



412662S-2017



安阳市源首生物科技有限公司企业标准

Q/AYSK 0019S-2017

复合益生菌固体饮料

2017-11-09 发布

2017-11-09 实施

安阳市源首生物科技有限公司 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。

本标准由安阳市源首生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘青、陈建军、王竞超。

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。

本标准适用于以动物双歧杆菌菌粉、乳双歧杆菌菌粉、长双歧杆菌菌粉、青春双歧杆菌菌粉、嗜酸乳杆菌菌粉、鼠李糖乳杆菌菌粉、保加利亚乳杆菌菌粉、干酪乳杆菌菌粉、植物乳杆菌菌粉、嗜热链球菌菌粉中的几种、葡萄糖、乳糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、海藻糖、木糖醇、低聚果糖、乳粉、食用桔子香精为原料，经配料、混合、分装、包装加工而成的复合益生菌固体饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 动物双歧杆菌菌粉、乳双歧杆菌菌粉、长双歧杆菌菌粉、青春双歧杆菌菌粉、嗜酸乳杆菌菌粉、鼠李糖乳杆菌菌粉、保加利亚乳杆菌菌粉、干酪酸乳杆菌菌粉、植物乳杆菌菌粉、嗜热链球菌菌粉应符合卫办监督发【2010】65号的规定和QB/T 4575的规定。

2.1.2 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。

2.1.3 麦芽糊精应符合GB/T 20084的规定。

2.1.4 乳糖应符合GB 25595的规定。

2.1.5 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。

2.1.6 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。

2.1.7 食用桔子香精应符合GB 30616的规定。

2.1.8 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885及GB 31637的规定。

2.1.9 乳粉应符合GB 19644的规定。

2.1.10 食用葡萄糖应符合GB/T 20880及GB15203的规定。

2.1.11 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	要 求	试 验 方 法
-----	-----	---------

性 状	疏松粉末状，无结块	从样品中取出复合益生菌固体饮料，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	白色或类白色粉末，间有菌粉色斑。	
气、滋味	具有本品特有的气味，无异味，味甜	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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 \leq	5.0	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg \leq	0.8	GB 5009.12
*本指标严于食品安全国家标准 GB 2762		

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	10^2	GB 4789.3 中的平板计数法
乳酸菌 (动物双歧杆菌、乳双歧杆菌、长双歧杆菌、青春双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、保加利亚乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、干酪酸乳杆菌、植物乳杆菌、嗜热链球菌) (CFU/ g) \geq	1.0×10^6				GB 4789.35
霉菌 (CFU/g) \leq	25				GB 4789.15
酵母菌 (CFU/g) \leq	25				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g) \leq	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;					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号和 JJF 1070 的规定。

2.6 食品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。污染物限量应符合 GB 2762 的规定。农药残留限量应符合 GB 2763 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、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动物双歧杆菌菌粉、乳双歧杆菌菌粉、长双歧杆菌菌粉、青春双歧杆菌菌粉、嗜酸乳杆菌菌粉、鼠李糖乳杆菌菌粉、保加利亚乳杆菌菌粉、干酪乳杆菌菌粉、植物乳杆菌菌粉、嗜热链球菌菌粉中的几种、葡萄糖、乳糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、海藻糖、木糖醇、低聚果糖、乳粉、食用桔子香精为原料，经配料、混合、分装、包装加工而成的复合益生菌固体饮料。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》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、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存等要求。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

安阳市源首生物科技有限公司

2017年10月16日