



411831S-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

2017-08-10 发布

2017-08-10 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。

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 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 1886.11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	1	5	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 ^d , 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1: a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行;					
注2: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。					

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。

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	≥ 1×10 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