



411738S-2017



鹤壁兴旺生物科技有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2017

复合活性乳酸菌饮料

2017-08-01 发布

2017-08-01 实施

鹤壁兴旺生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由鹤壁兴旺生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨小进、何新民、孙海军。

H N

Q B

复合活性乳酸菌饮料

1 范围

本标准规定了复合活性乳酸菌饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存、保质期。

本标准适用于以生活饮用水、脱脂乳粉、红糖为主要原料，添加酵母浸粉、低聚半乳糖、黄原胶辅料，经配料、杀菌、冷却、接种乳酸菌（优选嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌和植物乳杆菌）发酵、灌装、封盖、包装工艺加工制成的复合活性乳酸菌饮料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。

2.1.4 酵母浸粉应符合 GB/T 20886 的规定。

2.1.5 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.6 低聚半乳糖应符合卫生部关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告[2008]20 号的规定。

2.1.7 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标	试验方法
性状	液体，允许有少量菌体沉淀，无外来杂质	从样品中取出适量，倒入洁净的烧杯，在自然光线下观察其色泽和性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色泽	棕色或者褐色	
滋味与气味	带有菌种发酵特有的滋味气味，酸甜可口，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
蛋白质, g/100g	\geq 0.70	GB 5009.5
总砷(以 As 计), mg/L	\leq 0.2	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/L	\leq 0.05	GB 5009.12

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

*指该指标严于食品安全国家标准 GB 7101

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 规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂使用量应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 兽药残留应符合国家相关规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、脱脂乳粉、红糖为主要原料，添加酵母浸粉、低聚半乳糖、黄原胶辅料，经配料、杀菌、冷却、接种乳酸菌（优选嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌和植物乳杆菌）发酵、灌装、封盖、包装工艺加工制成的复合活性乳酸菌饮料。

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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

鹤壁兴旺生物科技有限公司

2017年7月03日