



412098S-2017



上海仙代生物科技（商丘）有限公司企业标准

Q/SXS 0005S-2017

---

# 双歧杆菌粉固体饮料

2017-09-04 发布

2017-09-04 实施

---

上海仙代生物科技（商丘）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。

本标准由上海仙代生物科技（商丘）有限公司提出。

本标准起草单位：上海仙代生物科技（商丘）有限公司。

本标准主要起草人：江正田。

H N

Q B

# 双歧杆菌粉固体饮料

## 1 范围

本标准规定了双歧杆菌粉固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以长双歧杆菌、低聚果糖、食用葡萄糖、低聚木糖为原料，经称量配料、混合、包装加工而成的固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 长双歧杆菌应符合QB/T 4575和可用于食品的菌种名单(卫办监督发[2010]65号)的规定。

2.1.2 低聚果糖应符合GB/T 23528和卫生部公布食品添加剂新品种的公告2009年第11号的规定。

2.1.3 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。

2.1.4 低聚木糖应符合QB/T 2984的规定。

2.1.5 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	粉末状	从样品中取出1袋，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，按标签上所述的使用方法冲溶稀释后，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，静止2分钟后，看杯底有无异物。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有气味、无异味	
滋味	微甜	
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
灰分 g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0	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*及限量	检验方法
----	----------	------

	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3
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
*霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789. 15
乳酸菌, CFU/g ≥	10 <sup>6</sup>				GB 4789. 35

注1: \*该项指标严于国家标准GB 7101。

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。

a采样方案应符合GB 4789. 1的规定。

## 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、净含量及允许短缺量、水分、大肠菌群、乳酸菌。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

双歧杆菌粉固体饮料是以长双歧杆菌、低聚果糖、食用葡萄糖、低聚木糖为原料，经称量配料、混合、包装加工而成的固体饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB/T 29602《固体饮料》和GB7101《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准中霉菌的指标严于国家标准 GB 7101。

上海仙代生物科技（商丘）有限公司  
2017年8月10日