



412099S-2017



上海仙代生物科技（商丘）有限公司企业标准

Q/SXS 0006S-2017

益生菌粉固体饮料

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

益生菌粉固体饮料

1 范围

本标准规定了益生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。

本标准适用于以植脂末（椰子油、大豆油、葵花籽油、代可可脂、葡萄糖浆、酪蛋白）、食用葡萄糖、麦芽糊精、低聚异麦芽糖、低聚果糖、青春双歧杆菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、嗜热链球菌、德氏乳杆菌保加利亚菌为原料，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 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.2 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.5 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.6 青春双歧杆菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、嗜热链球菌、德氏乳杆菌保加利亚菌应符合 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。

2.1.7 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 ^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
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 ⁶				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

益生菌粉固体饮料是以植脂末（椰子油、大豆油、葵花籽油、代可可脂、葡萄糖浆、酪蛋白）、食用葡萄糖、麦芽糊精、低聚异麦芽糖、低聚果糖、青春双歧杆菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、嗜热链球菌、德氏乳杆菌保加利亚菌为原料，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 《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