



413080S-2018



安阳市源首生物科技有限公司企业标准

Q/AYSK 0021S-2018

---

# 复合益生菌固体饮料

2018-10-08 发布

2018-10-08 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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以乳双歧杆菌菌粉、动物双歧杆菌菌粉、短双歧杆菌菌粉、嗜酸乳杆菌菌粉、鼠李糖乳杆菌菌粉、发酵乳杆菌菌粉、长双歧杆菌菌粉、青春双歧杆菌菌粉、保加利亚乳杆菌菌粉、干酪乳杆菌菌粉、嗜热链球菌菌粉、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、乳酸亚铁、维生素 A（醋酸视黄醇）、维生素 D<sub>2</sub>（麦角钙化醇）、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）中的几种，食用葡萄糖、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 乳双歧杆菌菌粉、动物双歧杆菌菌粉、短双歧杆菌菌粉、嗜酸乳杆菌菌粉、鼠李糖乳杆菌菌粉、发酵乳杆菌菌粉、长双歧杆菌菌粉、青春双歧杆菌菌粉、保加利亚乳杆菌菌粉、干酪乳杆菌菌粉、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 22804和GB 15203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 乳酸亚铁应符合GB 6781的规定。

2.1.8 葡萄糖酸锌应符合GB 8820的规定。

2.1.9 葡萄糖酸钙应符合GB 15571的规定。

2.1.10 维生素 A（醋酸视黄醇）应符合GB 14750的规定。

2.1.11 维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）应符合GB 14751的规定。

2.1.12 维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合GB 14753的规定。

2.1.13 维生素 D<sub>2</sub>（麦角钙化醇）应符合GB 14755的规定。

2.1.14 食用桔子香精应符合GB 30616的规定。

2.1.15 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885及GB 31637的规定。

2.1.16 乳粉应符合GB 19644的规定。

2.1.17 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 及 GB15203 的规定。

2.1.18 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	检 验 方 法
性 状	疏松粉末状，无结块	从样品中取出适量，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、滋味，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	≤ 5.0	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
葡萄糖酸锌 (以 Zn 计), mg/kg	60~180	GB 5009.14
葡萄糖酸钙 (以 Ca 计), mg/kg	2500~10000	GB 5009.92
乳酸亚铁 (以 Fe 计), mg/kg	95~220	GB 5009.90
维生素 A, μg/kg	4000~17000	GB 5009.82
维生素 D <sub>2</sub> , μg/kg	10~20	GB 5009.82
维生素 B <sub>1</sub> , mg/kg	9~22	GB 5009.84
维生素 B <sub>6</sub> , mg/kg	7~22	GB 5009.154
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 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 中的平板计数法
乳酸菌, CFU/g ≥	1.0×10 <sup>6</sup>				GB 4789.35
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
酵母, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
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 第二法
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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物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《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 和 GB 12695 的规定。

### 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 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: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

复合益生菌固体饮料是以乳双歧杆菌菌粉、动物双歧杆菌菌粉、短双歧杆菌菌粉、嗜酸乳杆菌菌粉、鼠李糖乳杆菌菌粉、发酵乳杆菌菌粉、长双歧杆菌菌粉、青春双歧杆菌菌粉、保加利亚乳杆菌菌粉、干酪乳杆菌菌粉、嗜热链球菌菌粉、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、乳酸亚铁、维生素 A（醋酸视黄醇）、维生素 D<sub>2</sub>（麦角钙化醇）、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）中的几种，食用葡萄糖、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要求、检验方法、检验规则和标志、标签、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

QB