



413413S-2018



郑州林诺药业有限公司企业标准

Q/ZLY 0011S-2018

益生菌压片糖果

2018-11-12 发布

2018-11-12 实施

郑州林诺药业有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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。

本标准由郑州林诺药业有限公司提出并起草。

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准主要起草人：林建永、王斐、杨君慧。

H N

Q B

益生菌压片糖果

1 范围

本标准规定了益生菌压片糖果的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以低聚果糖、低聚木糖、低聚半乳糖、异麦芽酮糖、大豆低聚糖、水苏糖、L-阿拉伯糖、壳寡糖、塔格糖、结晶果糖、乳糖、白砂糖、食用葡萄糖、聚葡萄糖、山梨糖醇、D-甘露糖醇、木糖醇、赤藓糖醇、乳糖醇中的几种为主要原料，将黄精、玉竹、葛根、枸杞子、薄荷、淡竹叶、栀子、酸枣仁、百合、大枣、茯苓、枳椇子、山楂、龙眼肉、决明子、芦根、牡蛎、蒲公英、白芷、鱼腥草、山药、菊花、纳豆、人参（人工种植5年以下）、蛹虫草、重瓣红玫瑰、大麦苗中几种经粉碎、干燥后，与菊粉、抗性糊精、脱脂乳粉、全脂乳粉、麦芽糊精、魔芋精粉、大麦苗粉、蓝莓粉、草莓粉、蔓越莓粉、牛初乳粉、初乳碱性蛋白、大豆膳食纤维粉、综合果蔬酵素粉（青梅、蔓越莓、草莓、蓝莓、针叶樱桃、木瓜、奇异果、柑橘、橙子、哈密瓜、胡萝卜、菠菜、芹菜、西兰花）、玛咖粉、菠菜粉、芹菜粉、紫菜粉、小麦胚芽粉、金针菇粉、蛋黄粉、玉米低聚肽粉、叶黄素酯、DHA 藻油、淡水鱼胶原蛋白肽粉、维生素C（抗坏血酸）、富马酸亚铁、微晶纤维素、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、德氏乳杆菌保加利亚亚种（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、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液乳杆菌、嗜热链球菌、凝结芽孢杆菌、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、肠膜明串珠菌肠膜亚种、清酒乳杆菌、产丙酸丙酸杆菌、乳酸片球菌、戊糖片球菌中的几种一起作为辅料，最后将主要原料与辅料经称量、混合、制粒（或不制粒）、压片成型、包装而成的压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 低聚果糖应符合卫生部 2009 年第 11 号公告的规定。
- 2.1.2 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.3 低聚半乳糖应符合卫生部 2008 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.4 异麦芽酮糖应符合 GB 1886.182 的规定。
- 2.1.5 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.6 水苏糖应符合卫生部 2008 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.7 L-阿拉伯糖应符合卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.8 壳寡糖应符合卫生部 2014 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.9 蛹虫草、塔格糖应符合卫生部 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.10 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.11 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.13 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 聚葡萄糖（食品添加剂）应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.15 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.16 D-甘露糖醇应符合 GB 1886.177 的规定。
- 2.1.17 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.18 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.19 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.20 黄精、玉竹、葛根、枸杞子、薄荷、淡竹叶、栀子、酸枣仁、百合、大枣、茯苓、山楂、龙眼肉、决明子、芦根、牡蛎、蒲公英、白芷、鱼腥草、山药、菊花应符合《中华人民共和国药典》2015 年版第一部的规定。
- 2.1.21 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 纳豆应符合 SB/T 10528 的规定。
- 2.1.23 人参（人工种植 5 年以下）应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.24 DHA 藻油、重瓣红玫瑰应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.25 脱脂乳粉、全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.26 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.27 抗性糊精应符合卫生部 2012 年第 16 号公告的规定。
- 2.1.28 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 与 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.30 大麦苗应符合卫生部 2012 年第 8 号公告的规定。
- 2.1.31 蓝莓粉、草莓粉、蔓越莓粉、菠菜粉、芹菜粉、紫菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.32 小麦胚芽粉应符合 LS/T3210 的规定。
- 2.1.33 金针菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.34 牛初乳粉应符合规 RHB 602 的规定。
- 2.1.35 初乳碱性蛋白应符合卫生部 2009 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.36 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.37 综合果蔬酵素粉应符合 T/CBFIA 08003 的规定。
- 2.1.38 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.39 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.40 玉米低聚肽粉应符合卫生部 2010 年第 15 号公告的规定。
- 2.1.41 叶黄素酯应符合卫生部公告 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.42 淡水鱼胶原蛋白肽粉应符合 SB/T 10634 的规定。
- 2.1.43 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.44 富马酸亚铁应符合中华人民共和国药典第二部的规定。
- 2.1.45 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.46 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、德氏乳杆菌保加利亚亚种（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、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液乳杆菌、嗜热链球菌应符合卫办监督发（2010）65 号的规定；嗜酸乳杆菌、动物双歧杆菌、乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌还应符合卫生部公告 2011 年第 25 号公告的规定；罗伊氏乳杆菌还应符合卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。以上这些菌种还应

符合 Q/ZLY 0001S(见附录 A)的规定。

- 2.1.47 凝结芽孢杆菌应符合卫生部 2016 年第 6 号公告的规定及 Q/ZLY 0001S(见附录 A)的规定。
- 2.1.48 乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种和乳酸乳球菌双乙酰亚种应符合卫生部 2011 年第 1 号公告的规定及 Q/ZLY 0001S(见附录 A)的规定。
- 2.1.49 费氏丙酸杆菌谢氏亚种应符合卫生部第 2010 年第 17 号公告的规定及 Q/ZLY 0001S(见附录 A)的规定。
- 2.1.50 肠膜明串珠菌肠膜亚种应符合卫生部第 2012 年第 8 号公告的规定及 Q/ZLY 0001S(见附录 A)的规定。
- 2.1.51 清酒乳杆菌、产丙酸丙酸杆菌应符合卫计委 2014 年第 20 号公告的规定及 Q/ZLY 0001S(见附录 A)的规定。
- 2.1.52 乳酸片球菌、戊糖片球菌应符合卫生部第 2014 年第 6 号公告的规定及 Q/ZLY 0001S(见附录 A)的规定。
- 2.1.53 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	片状	从样品中取 10g 置于洁净白色瓷盘中,在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状,嗅其气味,用温开水漱口,品尝其滋味,并检查有无外来杂质。
色泽	具有本品特定的色泽	
气味	具有本品特定的气味,无异味	
滋味	味甜或微甜,具有本品特定的滋味	
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
干燥失重, g/100g	≤ 5.0	SB/T 10347 中附录 A
铁(以 Fe 计), mg/kg(仅限原料中添加富马酸亚铁的压片糖果)	600-1200	GB 5009.90
展青霉素, μg/kg(仅限原料中添加山楂的压片糖果)	≤ 20	GB 5009.185
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注: *该项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 ^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	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	不得检出				GB 4789.10 中的第二法
乳酸菌总数, CFU/g	≥	1×10 ⁶			GB 4789.35

注：a 样品的采样按 GB 4789.1。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 17403 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。食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、乳酸菌总数。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录A

Q/ZKJY

山东中科嘉亿生物工程有限公司企业标准

Q/ZKJY 0001S-2018

代替 Q/ZKJY 0001S-2017

冻干型乳酸菌粉



2017-03-10 发布

2017-04-10 实施

山东中科嘉亿生物工程有限公司

发布

Q/ZKJY 0001S-2018

前言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准

本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准代替 Q/ZKJY 0001S-2017《冻干型乳酸菌粉》。

本标准附录为规范性附录。

本标准由山东中科嘉亿生物工程有限公司提出并起草。

本标准与 Q/ZKJY 0001S-2017《冻干型乳酸菌粉》有以下不同：

——原料由原来的“添加或不添加脱脂奶粉、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、葡萄糖、低聚果糖、抗性糊精、富硒酵母、胶原蛋白、食用淀粉、药食同源物料（阿胶）、国家卫生行政部门公告的新食品原料（低聚木糖、低聚半乳糖、L-阿拉伯糖）中的一种或多种”变为“以脱脂奶粉、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、葡萄糖、低聚果糖、抗性糊精、富硒酵母、胶原蛋白、食用淀粉，国家卫生行政部门公告的新食品原料（低聚木糖、低聚半乳糖、L-阿拉伯糖、棉籽低聚糖、异麦芽酮糖醇、菊粉）中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂（维生素 A、维生素 B₁、维生素 B₂、维生素 B₆、维生素 C、维生素 E、三氯蔗糖、乳酸钙、L-乳酸钙）中的一种或多种”；

——增加了食品原料“水苏糖、棉籽低聚糖、异麦芽酮糖醇、菊粉”、食品添加剂“维生素 A、维生素 B₁、维生素 B₂、维生素 B₆、维生素 C、维生素 E、三氯蔗糖、乳酸钙、L-乳酸钙”以及相关技术要求；

——增加了规范性引用文件“QB/T 4486 异麦芽酮糖醇”、“卫生部（2009）第 5 号《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》”、“卫生部（2010）第 3 号《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》”、“GB 1886.233 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 E”、“GB 14750 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 A”、“GB 14751 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B₁”、“GB 14752 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B₂”、“GB 14753 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B₆”、“GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C”、“QB/T 4260 水苏糖”、“GB 25531-2010 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖”、“GB 1886.21 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钙”、“GB 25555 食品安全国家标准 食品添加剂 L-乳酸钙”

本标准主要起草人：潘玉林、马明磊、张永娟、张环环。

本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。

Q/ZKJY 0001S-2018

- GB 14750 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 A
- GB 14751 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B₁
- GB 14752 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B₂
- GB 14753 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B₆
- GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C
- GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 20880 食品安全国家标准 食用葡萄糖
- GB/T 20881 食品安全国家标准 低聚异麦芽糖
- GB/T 20884 食品安全国家标准 麦芽糊精
- GB/T 22729 海洋鱼低聚肽粉
- GB/T 23528 食品安全国家标准 低聚果糖
- GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
- GB 25555 食品安全国家标准 食品添加剂 L-乳酸钙
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- QB/T 2492 功能性低聚糖通用技术规则
- QB/T 2984 低聚木糖
- QB/T 4260 水苏糖
- QB/T 4321 L-阿拉伯糖
- QB/T 4486 异麦芽酮糖醇
- QB/T 4575 食品加工用乳酸菌
- SB/T 10634 淡水鱼胶原蛋白肽粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《中华人民共和国药典》一部
- 国家质量监督检验检疫总局令 123 号《食品标识管理规定》
- 国家质量监督检验检疫总局[2005]令 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家食品药品监督管理总局第 12 号令《食品召回管理办法》
- 卫生部(2008)第 12 号《关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》
- 卫生部(2008)第 16 号《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告》
- 卫生部(2008)第 20 号《关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告》
- 卫生部(2009)第 5 号《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》
- 卫生部(2010)第 3 号《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》
- 卫生部(2013)第 3 号《关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理公告》
- 卫生部《可用于食品的菌种名单》

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 可食用菌种(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

Q/ZKJY 0001S-2018

冻干型乳酸菌粉

1 范围

本标准规定了冻干型乳酸菌粉的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于卫生部公布的可食用菌种目录（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、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液乳杆菌、嗜热链球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种、乳酸乳球菌乙酰亚种、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、肠膜明串珠菌肠膜亚种、马克斯克鲁维酵母、乳酸片球菌、戊糖片球菌、凝结芽孢杆菌）中的一种或多种为菌种，以脱脂奶粉、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、水苏糖、葡萄糖、低聚果糖、抗性糊精、富硒酵母、胶原蛋白、食用淀粉，国家卫生行政部门公告的新食品原料（低聚木糖、低聚半乳糖、L-阿拉伯糖、棉籽低聚糖、异麦芽酮糖醇、菊粉）中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂（维生素A、维生素B₁、维生素B₂、维生素B₆、维生素C、维生素E、三氯蔗糖、乳酸钙、L-乳酸钙）中的一种或多种，经原料灭菌、冷却、加菌、发酵、离心提取、包被、冷冻干燥、混合包装等工艺制成的含有活性乳酸菌的冻干型乳酸菌粉。

2 规范性引用文件

下列文件中对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- QB/T 4260 水苏糖
- GB 1886.21 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钙
- GB 1886.233 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E
- GB 1903.21 食品安全国家标准 食品营养强化剂 富硒酵母
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB/T 2828.1 计数抽样检验程序
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酵母和霉菌
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合

Q/ZKJY 0001S-2018

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、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液乳杆菌、嗜热链球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种、乳酸乳球菌乙酰亚种、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、肠膜明串珠菌肠膜亚种、马克斯克鲁维酵母、乳酸片球菌、戊糖片球菌、凝结芽孢杆菌)

应符合卫生部《可用于食品的菌种名单》的规定。

3.1.2 低聚异麦芽糖

应符合 GB/T 20881 的规定。

3.1.3 麦芽糊精

应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.4 低聚果糖

应符合 GB/T 23528 的规定。

3.1.5 食用葡萄糖

应符合 GB/T 20880 的规定。

3.1.6 脱脂奶粉

应符合 GB 19644 的规定。

3.1.7 低聚半乳糖

应符合卫生部（2008）第 20 号的规定。

3.1.8 L-阿拉伯糖

应符合 QB/T 4321、卫生部（2008）第 12 号的规定。

3.1.8 菊粉

应符合卫生部（2009）第 5 号的规定。

3.1.8 异麦芽酮糖醇

应符合 QB/T 4486、卫生部（2008）第 20 号的规定。

3.1.8 棉籽低聚糖

应符合卫生部（2010）第 3 号的规定。

3.1.9 低聚木糖

应符合 QB/T 2984、卫生部（2008）第 12 号的规定。

3.1.10 水苏糖

应符合 QB/T 4260 的规定。

3.1.11 抗性糊精

应符合卫生部（2012）第 16 号的规定。

3.1.12 富硒酵母

应符合 GB 1903.21 的规定。

3.1.13 食用淀粉

应符合 GB 31637 的规定。

3.1.14 胶原蛋白

应符合 GB/T 22729 海洋鱼低聚肽粉或 SB/T 10634 淡水鱼胶原蛋白肽粉或卫生部（2013）第 7 号 的规定。

3.1.15 维生素 E

应符合 GB 1886.233 的规定。

Q/ZKJY 0001S-2018

3.1.16 维生素 B₁

应符合 GB 14751 的规定。

3.1.17 维生素 B₂

应符合 GB 14752 的规定。

3.1.18 维生素 B₆

应符合 GB 14753 的规定。

3.1.19 维生素 A

应符合 GB 14750 的规定。

3.1.20 维生素 C

应符合 GB 14754 的规定。

3.1.21 三氯蔗糖

应符合 GB 25531 的规定。

3.1.22 乳酸钙

应符合 GB 1886.21 的规定。

3.1.23 L-乳酸钙

应符合 GB 25555 的规定。

3.1.24 生产加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 生产工艺

原辅料灭菌→冷却→加菌种→发酵→离心提取→包被→冷冻干燥→混合包装→检验→入库。

3.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标
色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具该产品应有的滋味，无异味
形态	粉末状或微细小颗粒状
杂质	无质变、结块及无肉眼可见杂质

3.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
细度	全部通过 0.60mm 分析筛，0.40mm 分析筛筛上物不大于 10%
水分 / (g/100g) ≤	7.0
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.5
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	1.0
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg) ≤	0.1

3.5 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项目	指标
乳酸菌/(CFU/g) \geq	1.0×10^9
大肠菌群/(MPN/g) \leq	3.0
酵母菌和霉菌/(CFU/g) \leq	10
致病菌(沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

3.6 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》的规定，并按 JJF 1070 规定的方法检验。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合相应标准和规定。

4.2 食品添加剂、营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 2760、GB 14880 及国家卫生计生部门关于食品添加剂、营养强化剂公告的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官指标

将样品放置白瓷盘内，在非直射日光、光线充足、无异味的环境中，用眼观的方法观察其色泽、是否霉变、结块。用鼻嗅的方法检查其气味。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.4 总汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 乳酸菌

按 GB 4789.35 规定的方法测定。

6.3.2 大肠菌群、酵母菌和霉菌

分别按 GB 4789.3、GB 4789.15 规定的方法检验。

6.3.3 致病菌(沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡糖球菌)

分别按 GB 4789.4、GB 4789.30、GB 4789.10 规定的方法检验。

6.3.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

在坡公司
019

Q/ZKJY 0001S-2018

7.2 检验

7.2.1 出厂检验

7.2.1.1 出厂检验项目包括感官指标、净含量、水分、乳酸菌、大肠菌群。

7.2.1.2 每批产品须经厂质检部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

7.3 型式检验

7.3.1 正常生产时每年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

--新产品投产前；

--出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；

--更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；

--停产半年及以上，再恢复生产时；

--国家食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2 型式检验项目为本标准的规定的全部项目。

7.4 抽样

按 GB/T 2828.1 规定的方法测定。

7.5 判断规则

7.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.5.2 出厂检验项目有一项不符合要求，可以加倍抽样复检。复验后仍不符合本标准，判为不合格产品。超过 2 项或微生物检验有一项不符合本标准，不应复验，判为不合格产品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相应要求的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装应符合 GB/T 10004 的规定。

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥的仓库中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储；产品应离地离墙不少于 10cm 贮存。

8.4.2 长期存放应在 4℃ 以下冷藏。

8.4.2 产品在符合本标准的条件下，保质期为 24 个月。

9 产品召回

应符合国家食品药品监督管理总局第 12 号令《食品召回管理办法》的规定。

附录 A
(规范性附录)
冻干型乳酸菌粉细度的检测方法

1 仪器

- 1.1 天平:精度为 0.1g
1.2 分样筛:0.60mm、0.40mm

2 分析步骤

2.1 样品的准备

样品应进行充分混合。

2.2 样品量

称取混合好的样品 50g, 精确至 0.1g, 均匀倒入分样筛。

2.3 筛分

均匀摇动分样筛, 直至筛分不下为止。小心倒出分样筛上剩余物称重, 精确至 0.01g。

3 结果的表示

3.1 计算方法

应以样品通过分样筛重量对样品原重量的百分比表示, 为 $X = [(m_0 - m_1) / m_0] \times 100$

式中

X-样品细度, %;

m_0 -样品的原重量, g;

m_1 -样品未过筛的筛上剩余物的重量, g

编制说明

本标准适用于以低聚果糖、低聚木糖、低聚半乳糖、异麦芽酮糖、大豆低聚糖、水苏糖、L-阿拉伯糖、壳寡糖、塔格糖、结晶果糖、乳糖、白砂糖、食用葡萄糖、聚葡萄糖、山梨糖醇、D-甘露糖醇、木糖醇、赤藓糖醇、乳糖醇中的几种为主要原料，将黄精、玉竹、葛根、枸杞子、薄荷、淡竹叶、栀子、酸枣仁、百合、大枣、茯苓、枳椇子、山楂、龙眼肉、决明子、芦根、牡蛎、蒲公英、白芷、鱼腥草、山药、菊花、纳豆、人参（人工种植5年以下）、蛹虫草、重瓣红玫瑰、大麦苗中几种经粉碎、干燥后，与菊粉、抗性糊精、脱脂乳粉、全脂乳粉、麦芽糊精、魔芋精粉、大麦苗粉、蓝莓粉、草莓粉、蔓越莓粉、牛初乳粉、初乳碱性蛋白、大豆膳食纤维粉、综合果蔬酵素粉（青梅、蔓越莓、草莓、蓝莓、针叶樱桃、木瓜、奇异果、柑橘、橙子、哈密瓜、胡萝卜、菠菜、芹菜、西兰花）、玛咖粉、菠菜粉、芹菜粉、紫菜粉、小麦胚芽粉、金针菇粉、蛋黄粉、玉米低聚肽粉、叶黄素酯、DHA藻油、淡水鱼胶原蛋白肽粉、维生素C（抗坏血酸）、富马酸亚铁、微晶纤维素、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、德氏乳杆菌保加利亚亚种（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、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液乳杆菌、嗜热链球菌、凝结芽孢杆菌、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、肠膜明串珠菌肠膜亚种、清酒乳杆菌、产丙酸丙酸杆菌、乳酸片球菌、戊糖片球菌中的几种一起作为辅料，最后将主要原料与辅料经称量、混合、制粒（或不制粒）、压片成型、包装而成的压片糖果。

维生素C（抗坏血酸）在本系列产品中作为抗氧化剂使用。

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 SB/T 10347《糖果 压片糖果》、GB 17399《食品安全国家标准 糖果》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。

郑州林诺药业有限公司