



413887S-2018



三门峡乐人家食品有限公司企业标准

Q/SLRJ 0032S-2018

益生菌菊粉固体饮料

2018-12-26 发布

2018-12-26 实施

三门峡乐人家食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 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。

本标准由三门峡乐人家食品有限公司提出。

本标准起草单位：三门峡乐人家食品有限公司。

本标准主要起草人：王军英、朱年芳、马爱丽。

H N

Q B

益生菌菊粉固体饮料

1 范围

本标准规定了益生菌菊粉固体饮料的要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以嗜酸乳杆菌、乳双歧杆菌、鼠李糖杆菌、干酪乳杆菌、菊粉为主要原料，添加维生素 C、维生素 B₁、维生素 B₂、低聚半乳糖、低聚果糖、乳糖醇、麦芽糊精，添加（或不添加）苹果香精和甜橙香精，经过筛、配料、干燥（或不干燥）、混合、装袋密封、包装而成的益生菌菊粉固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 嗜酸乳杆菌、乳双歧杆菌、鼠李糖杆菌、干酪乳杆菌应符合《关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告》（卫生部公告 2008 年第 20 号）、《可用于食品的菌种名单》（卫办监督发〔2010〕65 号）和 QB/T 4575 的规定。

2.1.2 低聚半乳糖应符合《关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告》（卫生部公告 2008 年第 20 号）的规定。

2.1.3 菊粉应符合 GB/T 29602 和《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009 年 第 5 号）的规定。

2.1.4 维生素 B₁应符合 GB 14751 的规定。

2.1.5 维生素 B₂应符合 GB 14752 的规定。

2.1.6 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.7 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.8 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。

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

2.1.10 苹果香精和甜橙香精应符合 GB 30616 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 | 洁净、干燥的均匀粉末或细小颗粒，无霉变、无虫蛀、无结块 | 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，嗅其气味，按使用方法冲调后，以温开水漱口，品其滋味。结果应符合相应的规定。 |
| 色泽 | 具有该产品应有的色泽 | |
| 气味 | 具有该产品应有的气味、无异味 | |
| 滋味 | 具有该产品应有的滋味 | |
| 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 |
|------------|-------|-----------|
| 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 | ≤ | 0.8 | GB 5009.12 |
| 维生素 B ₁ ，mg/kg | | 9~22 | GB 5009.84 |
| 维生素 B ₂ ，mg/kg | | 9~22 | GB 5009.85 |
| 维生素 C,mg/kg | | 1000~2250 | GB 5009.86 |
| 注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。 | | | |

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 | | |
| 乳酸菌，CFU/g | ≥ | 1×10 ⁶ | | | GB 4789.35 | |
| 大肠菌群，CFU/g | | 5 | 2 | 10 | 100 | GB 4789.3 平板计数法 |
| 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 |
| 霉菌，CFU/g | ≤ | 50 | | | GB 4789.15 | |
| 注：a 样品的采样及处理按GB 4789.1 和GB/T 4789.21 执行。 | | | | | | |

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 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；真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以嗜酸乳杆菌、乳双歧杆菌、鼠李糖杆菌、干酪乳杆菌、菊粉为主要原料，添加维生素 C、维生素 B₁、维生素 B₂、低聚半乳糖、低聚果糖、乳糖醇、麦芽糊精，添加（或不添加）苹果香精和甜橙香精，经过筛、配料、干燥（或不干燥）、混合、装袋密封、包装而成的益生菌菊粉固体饮料。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，参照相关国标 GB/T 29602《固体饮料》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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

三门峡乐人家食品有限公司

H N

Q B