



411395S-2018



郑州金百合生物工程有限公司企业标准

Q/ZJS 0032S-2018

---

# 多维益生菌冻干粉固体饮料

2018-05-21 发布

2018-05-21 实施

---

郑州金百合生物工程有限公司 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。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由郑州金百合生物工程有限公司提出。

本标准起草单位：郑州金百合生物工程有限公司。

本标准主要起草人：杜灵广。

H N

Q B

# 多维益生菌冻干粉固体饮料

## 1 范围

本标准规定了多维益生菌冻干粉固体饮料的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以食用葡萄糖、乳酸钙、低聚果糖、草莓果粉、复配营养强化剂【维生素 C (L-抗坏血酸)、牛磺酸、葡萄糖酸锌、烟酸、D-泛酸钙、维生素 B<sub>2</sub> (核黄素)、维生素 B<sub>6</sub> (盐酸吡哆醇)、维生素 A (醋酸维生素 A)、维生素 D (维生素 D<sub>3</sub>)】、葡萄糖酸亚铁、乳双歧杆菌、短双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、柠檬酸为原料，经粉碎或不粉碎、过筛、称量配料、混合、包装加工而成的多维益生菌冻干粉固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.2 草莓果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.3 短双歧杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.4 乳双歧杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.5 鼠李糖乳杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.6 罗伊氏乳杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.9 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.10 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.11 复配营养强化剂应符合 GB 26687 和附录 A 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	复合膜袋完整光洁、无破损、无泄漏；内容物呈细小颗粒状	从样品中取出50g，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，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该品特有的颜色	
气味	具有该品特有的气味，无异味	
滋味	具有该品特有的滋味，无异味	
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	≤ 5.0	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12

维生素C (L-抗坏血酸), mg/kg	1000~2250	GB 5009.86
维生素A (醋酸维生素A), $\mu$ g/kg	4000~17000	GB 5009.82
维生素D (维生素D <sub>2</sub> ), $\mu$ g/kg	10~20	GB 5009.82
牛磺酸, g/kg	1.1~1.4	GB 5009.169
钙, mg/kg	2500~10000	GB 5009.92
铁, mg/kg	95~220	GB 5009.90
锌, mg/kg	60~180	GB 5009.14
烟酸, mg/kg	110~330	GB 5009.89
泛酸, mg/kg	22~80	GB 5009.210
维生素B <sub>2</sub> (核黄素), mg/kg	9~22	GB 5009.85
维生素B <sub>6</sub> (盐酸吡哆醇), mg/kg	7~22	GB 5009.154
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

## 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 $\leq$	50				GB 4789.15
乳酸菌, CFU/g $\geq$	10 <sup>6</sup>				GB 4789.35
采样方案应符合GB 4789.1和GB/T 4789.21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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；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、水分、净含量及允许短缺量、乳酸菌、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录A  
(规范性附录)

## 复配营养强化剂配比

A.1 本附录适用于复配营养强化剂的配比

名称	配比
维生素 C (L-抗坏血酸)	45.2682%
维生素 B <sub>2</sub> (核黄素)	0.4994%
维生素 B <sub>6</sub> (盐酸吡哆醇)	0.3745%
D-泛酸钙	1.2559%
烟酸	4.9862%
葡萄糖酸锌	17.3507%
维生素 A (醋酸维生素 A)	0.3021%
维生素 D (维生素 D <sub>3</sub> )	0.0004%
牛磺酸	29.9624%

## 编制说明

多维益生菌冻干粉固体饮料是以食用葡萄糖、乳酸钙、低聚果糖、草莓果粉、复配营养强化剂【维生素 C (L-抗坏血酸)、牛磺酸、葡萄糖酸锌、烟酸、D-泛酸钙、维生素 B<sub>2</sub> (核黄素)、维生素 B<sub>6</sub> (盐酸吡哆醇)、维生素 A (醋酸维生素 A)、维生素 D (维生素 D<sub>3</sub>)】、葡萄糖酸亚铁、乳双歧杆菌、短双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、柠檬酸为原料，经粉碎或不粉碎、过筛、称量配料、混合、包装加工而成。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》、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。

郑州金百合生物工程有限公司