



411487S-2018



河南牛氏生物科技有限公司企业标准

Q/HNS 0010S-2018

益生菌蛋白固体饮料

2018-05-24 发布

2018-05-24 实施

河南牛氏生物科技有限公司 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。

本标准由河南牛氏生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：安勤龙。

H N

Q B

益生菌蛋白固体饮料

1 范围

本标准规定了益生菌蛋白固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以乳清蛋白粉、羊乳粉、牛初乳粉为主要原料，以乳糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖为辅料，添加乳双歧杆菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、干酪乳杆菌、植物乳杆菌、牛磺酸、维生素 A、维生素 D₂、碳酸钙、硫酸亚铁、硫酸锌，经混合、包装加工而成的益生菌蛋白固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.2 羊乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.3 牛初乳粉应符合 RHB 602 的规定。

2.1.4 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.5 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.6 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.7 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.8 维生素 A 应符合 GB14750 的规定。

2.1.9 维生素 D₂ 应符合 GB14755 的规定。

2.1.10 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.11 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。

2.1.12 硫酸锌应符合 GB 25579 的规定。

2.1.13 乳双歧杆菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、干酪乳杆菌、植物乳杆菌应符合 QB/T 4575 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	从样品中取出两袋，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，然后以温开水漱口，按照标签
色泽	具有本品特有的色泽	
气味	具有本品特有的气味，无异味	

滋味	味甜，同时具有本品特有的滋味，无异味	标示冲调或冲泡后，观察色泽，嗅其气味，品尝其滋味。
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
蛋白质 %	≥ 6.0	GB 5009.5
牛磺酸, g/kg	1.1~1.4	GB 5009.169
维生素A, μg/kg	4000~17000	GB 5009.82
维生素D ₂ , μg/kg	10~20	GB 5009.82
钙 (以Ca计), mg/kg	2500~10000	GB 5009.92
铁 (以Fe计), mg/kg	95~220	GB 5009.90
锌 (以Zn计), mg/kg	60~180	GB 5009.14
水分 %	≤ 7.0	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

* 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
乳酸菌数 (CFU/ g)	≥	10 ⁶			GB 4789.35
大肠菌群 (CFU/ g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌 (/25 g)	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 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

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

还应符合 GB 2760、GB 2761、GB 14880、GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、水分、净含量、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

益生菌蛋白固体饮料是以乳清蛋白粉、羊乳粉、牛初乳粉为主要原料，以乳糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖为辅料，添加乳双歧杆菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、干酪乳杆菌、植物乳杆菌、牛磺酸、维生素 A、维生素 D₂、碳酸钙、硫酸亚铁、硫酸锌，经混合、包装加工而成的益生菌蛋白固体饮料。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》和 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。

河南牛氏生物科技有限公司

Q B