



411698S-2018



济源源泉生物制品有限公司企业标准

Q/JYSZ 0021S-2018

---

# 益生菌蛋白固体饮料

2018-06-12 发布

2018-06-12 实施

---

济源源泉生物制品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由济源源泉生物制品有限公司提出并起草。

本标准起草人：胡殿亮。

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。

本标准适用于以水苏糖、乳粉、大豆蛋白粉、乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖杆菌、食用葡萄糖为原料，经配料、混合、包装而成的益生菌蛋白固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 水苏糖应符合 QB/T 4260 和卫生部关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告(2010年 第17号)的规定。

2.1.2 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.3 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.4 乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。

2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 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	指 标	检验方法
性 状	粉末状	从样品中取出少许，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	具有产品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，味微甜，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 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
蛋白质 %	≥ 6.0	GB 5009.5

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12

## 2.4 微生物指标

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	n	M	
乳酸菌数（CFU/ g） ≥	10 <sup>6</sup>				GB 4789.35
大肠菌群（CFU/ g）	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌（CFU/g） ≤	25				GB 4789.15
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
注：a、样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；					
*、霉菌的指标严于食品安全国家标准 GB 7101 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 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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、净含量及允许短缺量、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以水苏糖、乳粉、大豆蛋白粉、乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖杆菌、食用葡萄糖为原料，经配料、混合、包装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》要求，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 规定。

济源源泉生物制品有限公司

H N  
Q B