



412303S-2018



郑州林诺实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0084S-2018

益生菌固体饮料

2018-08-02 发布

2018-08-02 实施

郑州林诺实业有限公司 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。

本标准由郑州林诺实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛海领。

H N

Q B

益生菌固体饮料

1 范围

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

本标准适用于以全脂奶粉、白砂糖（粉碎）、木糖醇、嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌、乳双歧杆菌、长双歧杆菌为原料，经配料、混合、包装加工而成的益生菌固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌、乳双歧杆菌、长双歧杆菌应符合卫办监督发〔2010〕65号（可用于食品的菌种名单）和QB/T 4575的规定。

2.1.2 全脂奶粉应符合GB 19644的规定。

2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.4 木糖醇应符合GB 1886.234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	细小颗粒状和粉末状	取样品5g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有原料特有的气味、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
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	≤ 1.0	GB 5009.12

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	
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
* 霉菌 (CFU/g) ≤	25				GB 4789.15
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
乳酸菌/ (CFU/g) ≥	1×10 ⁶				GB 4789.35
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
注 2: * 霉菌的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

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 GB 2761 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、水分、乳酸菌、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

益生菌固体饮料是以全脂奶粉、白砂糖（粉碎）、木糖醇、嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌、乳双歧杆菌、长双歧杆菌为原料，经配料、混合、包装加工而成的。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》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

郑州林诺实业有限公司

H N

Q B