



412899S-2018



郑州维谊生物科技有限公司企业标准

Q/ZWSK 0003S-2018

葡萄糖双歧杆菌固体饮料

2018-09-19 发布

2018-09-19 实施

郑州维谊生物科技有限公司 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。

本标准由郑州维谊生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾艳格。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZWSK 0003S-2017（备案号 412185S-2017，备案日期为 2017-9-13）。

H N

Q B

葡萄糖双歧杆菌固体饮料

1 范围

本标准规定了葡萄糖双歧杆菌固体饮料的要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用葡萄糖、白砂糖、食用玉米淀粉、全脂奶粉、乳糖、低聚果糖、双歧杆菌（婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌）、嗜酸乳杆菌、维生素B₂(核黄素)为原料，羧甲基纤维素钠为粘合剂；将粉碎后的食用葡萄糖、白砂糖与食用玉米淀粉、全脂奶粉、乳糖、低聚果糖、双歧杆菌（婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌）、嗜酸乳杆菌、维生素B₂(核黄素)混合，以羧甲基纤维素钠溶液为粘合剂，干燥成型、总混（本批次）、装袋、包装而成的固体饮料。

2 要求

2.1 原料

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

2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.5 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.6 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.7 双歧杆菌（婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌）、嗜酸乳杆菌应符合QB/T 4575的规定。

2.1.8 维生素B₂(核黄素)应符合GB 14752的规定。

2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.10 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	要 求	检验方法
性 状	颗粒状，允许有少量粉末	从样品中取出 1 袋，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察
色 泽	淡黄色	
气 味	微香，无异味	

滋 味	味微甜，无异味	其性状、色泽和杂质，嗅其气味，并用温开水漱口，品尝其滋味
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	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
维生素 B ₂ , mg/kg	9.0~22	GB 5009.85
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

备注：“*”项严于食品安全国家标准。

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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	50			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: 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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

葡萄糖双歧杆菌固体饮料是以食用葡萄糖、白砂糖、食用玉米淀粉、全脂奶粉、乳糖、低聚果糖、双歧杆菌（婴儿双歧杆菌、Bb-12）、嗜酸乳杆菌、维生素B₂(核黄素)为原料，羧甲基纤维素钠为粘合剂；将粉碎后的食用葡萄糖、白砂糖与食用玉米淀粉、全脂奶粉、乳糖、低聚果糖、双歧杆菌（婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌）、嗜酸乳杆菌、维生素B₂(核黄素)混合，以羧甲基纤维素钠溶液为粘合剂，干燥成型、总混（本批次）、装袋、包装而成。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 14880 《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

郑州维谊生物科技有限公司