



412694S-2018



河南泰利杰生物科技有限公司企业标准

Q/HTSK 0012S-2018

风味酸奶预拌粉

2018-09-03 发布

2018-09-03 实施

河南泰利杰生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南泰利杰生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭全太，方素霞，王颐蓉，刘恒智，郭方杰，钱新艳，郭泽宇。

H N

Q B

风味酸奶预拌粉

1 范围

本标准规定了风味酸奶预拌粉的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以白砂糖、葡萄糖、脱脂奶粉、全脂奶粉、乳清蛋白、聚葡萄糖、草莓粉、香蕉粉、蓝莓粉、芒果粉、乳双歧杆菌、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌中的几种为原料，经称量配料、混合、包装加工而成的风味酸奶预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 脱脂奶粉和全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.4 乳清蛋白应符合 GB 11674 的规定。

2.1.5 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.6 乳双歧杆菌、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌应符合卫办监督发（2010）65 号和 QB/T 4575 的规定。

2.1.7 草莓粉、香蕉粉、蓝莓粉、芒果粉应符合 NY/T 1884 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	粉末状	从样品中取出10g，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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、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	≤ 7.0	GB 5009.3
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅*（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.25	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*及限量				检验方法
	n	c	m	M	

大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3平板计数法
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
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
乳酸菌, CFU/g	≥	1×10 ⁶			GB 4789.35
*样品的分析及处理按GB 4789.1和GB4789.18执行。					

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；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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

风味酸奶预拌粉是以白砂糖、葡萄糖、脱脂奶粉、全脂奶粉、乳清蛋白、聚葡萄糖、草莓粉、香蕉粉、蓝莓粉、芒果粉、乳双歧杆菌、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌中的几种为原料，经称量配料、混合、包装加工而成的风味酸奶预拌粉。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/T 29602《固体饮料》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

河南泰利杰生物科技有限公司

H N

Q B