



412720S-2018



漯河巴度食品有限公司企业标准

Q/LBS0002S-2018

营养强化型益生菌固体饮料

2018-09-03 发布

2018-09-03 实施

漯河巴度食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由漯河巴度食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：康小丹。

H N

Q B

营养强化型益生菌固体饮料

1 范围

本标准规定了营养强化型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。

本标准适用于以乳清蛋白粉、羊乳粉、乳糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、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(麦角钙化醇)、碳酸钙、硫酸亚铁、硫酸锌为主要原料，经混合、包装加工而成的营养强化型益生菌固体饮料。

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 维生素 D₂(麦角钙化醇)应符合 GB14755 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 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/T4575 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。

2.2 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 | 试验方法 |
|-------|----------------------|--|
| 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 | |
| 滋味和气味 | 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 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 |
| 蛋白质, g/100g | ≥ 6.0 | GB 5009.5 |
| 维生素D ₂ , μg/kg | 10 ~20 | GB 5009.82 |
| 维生素A, μg/kg | 4000 ~ 17000 | GB 5009.82 |
| 牛磺酸, g/kg | 1.1 ~ 1.4 | GB 5009.169 |
| 钙 (以Ca计), mg/kg | 2500 ~ 10000 | GB 5009.92 |
| 锌 (以Zn计), mg/kg | 60 ~ 180 | GB 5009.14 |
| 铁 (以Fe计), mg/kg | 95~ 220 | GB 5009.90 |
| 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 | |
| 乳酸菌数 (CFU/g) ≥ | 10 ⁶ | | | | GB 4789.35 |
| 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 |
| 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 GB7101。 | | | | | |

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 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

营养强化剂使用应符合 GB14880 的规定; 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

本标准适用于以乳清蛋白粉、羊乳粉、乳糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、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(麦角钙化醇)、碳酸钙、硫酸亚铁、硫酸锌为主要原料，经混合、包装加工而成的营养强化型益生菌固体饮料。

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》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。

本标准规定了固体饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等要求。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

漯河巴度食品有限公司

QHNB