



410010S-2019



郑州健倍士食品科技有限公司企业标准

Q/ZJSK 0019S-2019

益生菌固体饮料

2019-1-3 发布

2019-1-3 实施

郑州健倍士食品科技有限公司 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》的规定编写。

本标准由郑州健倍士食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王炜。

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。

本标准适用于以麦芽糊精、葡萄糖、低聚异麦芽糖、甜橙粉、草莓粉、乳酸菌【嗜酸乳杆菌、副干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜热链球菌、青春双歧杆菌、动物双歧杆菌（乳双歧杆菌）、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌、植物乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种（保加利亚乳杆菌）、德氏乳杆菌乳亚种、发酵乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌中的部分】中的多种为原料，经配料、混合、制粒、干燥、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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 甜橙粉、草莓粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.3 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 乳酸菌应符合 QB/T 4575 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	颗粒状或粉末状	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，样品用开水冲调后，用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，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
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
*铅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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	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
乳酸菌数, CFU/g	≥	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;					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定,真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、乳酸菌数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

益生菌固体饮料是以麦芽糊精、葡萄糖、低聚异麦芽糖、甜橙粉、草莓粉、乳酸菌【嗜酸乳杆菌、副干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜热链球菌、青春双歧杆菌、动物双歧杆菌（乳双歧杆菌）、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌、植物乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种（保加利亚乳杆菌）、德氏乳杆菌乳亚种、发酵乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌中的部分】中的多种为原料，经配料、混合、制粒、干燥、包装加工而成。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》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

郑州健倍士食品科技有限公司

H N
Q B