



410711S-2019



上海现代哈森（商丘）药业有限公司企业标准

Q/SXHY 0023S-2019

益生菌粉固体饮料

2019-04-09 发布

2019-04-09 实施

上海现代哈森（商丘）药业有限公司 发布

前 言

本标准按照 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。

本标准由上海现代哈森（商丘）药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：霍超、孙蕾。

H N

Q B

益生菌粉固体饮料

1 范围

本标准规定了益生菌粉固体饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签和包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以脱脂乳粉、低聚果糖、甜橙香精、食用葡萄糖、乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜热链球菌为原料，经称量配料、混合、包装加工而成的益生菌粉固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.2 甜橙香精应符合 GB 30616 的规定。

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

2.1.4 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.5 乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜热链球菌应符合 QB/T 4575 和《可用于食品的菌种名单(卫办监督发》[2010]65 号的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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 1 袋，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，按标签上所述的食用方法冲溶稀释后，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，静止 2 分钟后，看杯底有无异物
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有气味、无异味	
滋味	微甜	
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
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
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	≤		25		GB 4789.15
乳酸菌数, CFU/g	≥		10 ⁶		GB 4789.35
注 1: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 7101。 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 为致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。 a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。					

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 生产加工过程中的卫生要求

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 GB2760 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、水分、净含量及允许短缺量、乳酸菌、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

益生菌粉固体饮料是以脱脂乳粉、低聚果糖、甜橙香精、食用葡萄糖、乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜热链球菌为原料，经称量配料、混合、包装加工而成的益生菌粉固体饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》、《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。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB7101 的规定。

上海现代哈森（商丘）药业有限公司

H N

Q B