



413003S-2017



河南省寓生堂食养科技有限公司企业标准

Q/YST 0007S-2017

果味益生菌粉

2017-12-18 发布

2017-12-18 实施

河南省寓生堂食养科技有限公司 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》编写。

本标准由河南省寓生堂食养科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙艳。

H N

Q B

果味益生菌粉

1 范围

本标准规定了果味益生菌粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、两歧双歧杆菌、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、水果粉（草莓粉、苹果粉、水蜜桃粉）中的一种或多种为原料，经混合、包装加工而成的果味益生菌粉。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、两歧双歧杆菌应符合卫办监督发〔2010〕65 号和 QB/T 4575 的有关规定。

2.1.2 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的有关规定。

2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的有关规定。

2.1.4 水果粉（草莓粉、苹果粉、水蜜桃粉）应符合 NY/T 1884 的有关规定。

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	试验方法
性状	粉末状	取本品 50g，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味。
色泽	色泽均匀一致	
气、滋味	具有原料固有的混合气味和滋味，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	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11

铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
展青霉素, μg /kg (适用于苹果、复合果味益生菌粉)	≤	20	GB 5009.185
* 严于食品安全国家标准 GB 2762。			

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 (CFU/ g)	≥	10 ⁶			GB 4789.35	
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)	≤	25			GB 4789.15	
沙门氏菌 (/25 g)		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: 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

净含量与允许短缺量应符合 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 的有关规定执行。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的有关规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的有关规定, 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

出厂检验项目为: 感官、水分、乳酸菌、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、两歧双歧杆菌、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、水果粉（草莓粉、苹果粉、水蜜桃粉）中的一种或多种为原料，经混合、包装加工而成的果味益生菌粉。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》、《中华人民共和国药典》2015年版一部，参照 GB7101《食品安全国家标准 饮料》制订本标准的规定，为规范生产，加强管理，确保产品质量，监督检查提供依据，制定本企业标准。

本标准中铅指标严于国家食品安全标准 GB 2762。

河南省寓生堂食养科技有限公司

2017年11月15日