



410261S-2018



开封市康雅生物科技有限公司企业标准

Q/KKSK 0020S-2018

---

# 复合益生菌冻干粉固体饮料

2018-01-19 发布

2018-01-19 实施

---

开封市康雅生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB / T1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由开封市康雅生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姜世湖。

H N

Q B

# 复合益生菌冻干粉固体饮料

## 1 范围

本标准规定了复合益生菌冻干粉固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以乳双歧杆菌菌粉、嗜酸乳杆菌菌粉、鼠李糖乳杆菌菌粉、干酪乳杆菌菌粉为原料，加入葡萄糖、木糖醇、低聚果糖、麦芽糊精经混合搅拌、冷冻干燥、灭菌包装加工而成的复合益生菌冻干粉固体饮料。

## 2 要求

### 3.1 原料

2.1.1 乳双歧杆菌菌粉、嗜酸乳杆菌菌粉、鼠李糖乳杆菌菌粉、干酪乳杆菌菌粉应符合可用于食品的菌种名单 卫办监督发（2010）65号和QB/T 4575 的规定。

2.1.2 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和GB 15203 的规定。

2.1.4 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

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

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 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	粉状，无结块	取10g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，按标签上所述的食用方法于透明玻璃烧杯内用80℃左右蒸馏水溶剂稀释后，立即嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无杂质。
色泽	淡白色	
气、滋味	具有该本品应有的气味和滋味，无刺激、焦糊、酸败及其他异味	
杂质	冲溶后呈澄清或均匀混悬液，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, %	≤ 7.0	GB 5009.3第二法
灰分, %	≤ 7.0	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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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
乳酸菌 (CFU/ g)	≥	10 <sup>6</sup>			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;  
注 2: \*霉菌指标严于食品安全国家标准。

## 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

生产加工过程的卫生要求应符合GB 12695的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂限量应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

## 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以乳双歧杆菌菌粉、嗜酸乳杆菌菌粉、鼠李糖乳杆菌菌粉、干酪乳杆菌菌粉为原料，加入葡萄糖、木糖醇、低聚果糖、麦芽糊精经混合搅拌、冷冻干燥、灭菌包装加工而成的复合益生菌冻干粉固体饮料。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《固体饮料生产许可证审查细则》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的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。

本标准中的霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。



开封市康雅生物科技有限公司

