



410637S-2018



海而思（郑州）科技有限公司企业标准

Q/HZK 0010S-2018

---

# 乳双歧益生菌固体饮料

2018-02-26 发布

2018-02-26 实施

---

海而思（郑州）科技有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由海而思（郑州）科技有限公司提出。

本标准起草单位：海而思（郑州）科技有限公司。

本标准主要起草人：许雅静，赵俊颖。

本标准自实施之日起代替 Q/HZK 0010S-2014。

H N

Q B

# 乳双歧益生菌固体饮料

## 1 范围

本标准规定了乳双歧益生菌固体饮料要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以食用葡萄糖、白砂糖、麦芽糊精、低聚果糖、维生素 C（L-抗坏血酸）、乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）、甜橙粉（为原料，经粉碎、混合、制粒、干燥、包装而成的固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌应符合《可用于婴幼儿食品的菌种名单》卫生部公告第 25 号（2011）有关规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.4 维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.5 维生素 C（L-抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.10 甜橙粉应符合 NY/T 1884 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	试验方法
性状	颗粒状	从样品中取出10g，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	淡黄色	
气味	具有原料特有的气味，无异味	
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	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
维生素 B <sub>1</sub> , mg/kg	9.0~22	GB 5009.84
维生素 B <sub>2</sub> , mg/kg	9.0~22	GB 5009.85
维生素 C, mg/kg	1000~2250	GB 5009.86
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
a) * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3-1 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	100	GB 4789.3 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	≤	50			GB 4789.15
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行					

表 3-2

项 目	菌株号	指 标	检验方法
乳双歧杆菌, CFU/g	HN 019 或 Bi-07	以乳酸菌计数 $\geq 1.0 \times 10^6$	GB 4789.35
鼠李糖乳杆菌, CFU/g	HN 001		

## 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

应符合 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定;营养强化剂应符合 GB 14880 的规定;污染物限量应符合 GB 2762 的规定;农药残留最大限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、乳酸菌、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

乳双歧益生菌固体饮料是以食用葡萄糖、白砂糖、麦芽糊精、低聚果糖、维生素 C (L-抗坏血酸)、乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、维生素 B<sub>1</sub> (盐酸硫胺素)、维生素 B<sub>2</sub> (核黄素)、甜橙粉 (为原料, 经粉碎、混合、制粒、干燥、包装而成的固体饮料。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》制订本企业标准, 作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

海而思 (郑州) 科技有限公司

H N

Q B