



411078S-2018



郑州雍氏食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0025S-2018

益生菌固体饮料

2018-04-24 发布

2018-04-24 实施

郑州雍氏食品有限公司 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》规定进行编写。

本标准由郑州雍氏食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李海洋。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以低聚异麦芽糖、低聚果糖、果粉（蔓越莓粉、水蜜桃粉、草莓粉）、瑞士乳杆菌、植物乳杆菌、乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、长双歧杆菌、干酪乳杆菌、嗜酸乳杆菌、婴儿双歧杆菌、发酵乳杆菌、青春双歧杆菌中的几种为原料，经配料、混合、包装而成的益生菌固体饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。

2.1.2 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.3 蔓越莓粉、水蜜桃粉、草莓粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.4 瑞士乳杆菌、植物乳杆菌、乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、长双歧杆菌、干酪乳杆菌、嗜酸乳杆菌、婴儿双歧杆菌、发酵乳杆菌、青春双歧杆菌应符合卫办监督发(2010)65 号和 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	粉末状或小颗粒状	随机取样品 1 袋，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品其滋味。
色 泽	具有本品固有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，味甜，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
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注：*铅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 微生物指标

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	100	GB 4789. 3
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
乳杆菌/ (CFU/g)	≥1×10 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;					
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。					

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 《定量包装商品净含量计量检验规则》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 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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: 感官、水分、净含量及允许短缺量、大肠菌群、乳酸菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以低聚异麦芽糖、低聚果糖、果粉（蔓越莓粉、水蜜桃粉、草莓粉）、瑞士乳杆菌、植物乳杆菌、乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、长双歧杆菌、干酪乳杆菌、嗜酸乳杆菌、婴儿双歧杆菌、发酵乳杆菌、青春双歧杆菌中的几种为原料，经配料、混合、包装而成的益生菌固体饮料。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/T 29602《固体饮料》和 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。

本标准规定了益生菌固体饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州雍氏食品有限公司

Q B