



411135S-2018



郑州爱立方生物技术有限公司竹林分公司企业标准

Q/ZASJ 0005S-2018

益生菌冻干粉固体饮料

2018-04-27 发布

2018-04-27 实施

郑州爱立方生物技术有限公司竹林分公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由郑州爱立方生物技术有限公司竹林分公司提出并起草。

本标准起草人：张品、麻艳莉。

H N

Q B

益生菌冻干粉固体饮料

1 范围

本标准规定了益生菌冻干粉固体饮料的要求、试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以食用葡萄糖、水苏糖为主要原料，添加适量乳粉、苹果粉、酵母、低聚果糖、嗜酸乳杆菌、乳双歧杆菌、干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、植物乳杆菌、柠檬酸经配料、混合、包装而制成的益生菌复合粉固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。

2.1.3 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.4 苹果粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.6 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 嗜酸乳杆菌、乳双歧杆菌、干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、植物乳杆菌应符合 QB/T 4575 食品加工用乳酸菌的规定和卫生部办公厅关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知 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 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检测方法
形 态	粉末状、无结块	取样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，目视、检查形态、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品其滋味。
色 泽	白色或浅黄色	
气 味	具有本品特有气味，无异味	
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	检测方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注: *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				检测方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
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
总乳酸菌 (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 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他卫生要求

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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量、水分、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用葡萄糖、水苏糖为主要原料，添加适量乳粉、苹果粉、酵母、低聚果糖、嗜酸乳杆菌、乳双歧杆菌、干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、植物乳杆菌、柠檬酸经配料、混合、包装而制成的益生菌复合粉固体饮料。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 GB/T 29602《固体饮料》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。

本标准规定了益生菌冻干粉固体饮料的要求、试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州爱立方生物技术有限公司竹林分公司

H N
Q B