



411397S-2018



郑州金百合生物工程有限公司企业标准

Q/ZJS 0031S-2018

---

# DHA 藻油益生菌冻干粉固体饮 料

2018-05-21 发布

2018-05-21 实施

---

郑州金百合生物工程有限公司 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。

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由郑州金百合生物工程有限公司提出。

本标准起草单位：郑州金百合生物工程有限公司。

本标准主要起草人：杜灵广。

H N

Q B

# DHA 藻油益生菌冻干粉固体饮料

## 1 范围

本标准规定了 DHA 藻油益生菌冻干粉固体饮料的要求，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、DHA 藻油、低聚果糖、山楂提取物、复配营养强化剂【维生素 C (L-抗坏血酸)、牛磺酸、葡萄糖酸锌、烟酸、D-泛酸钙、维生素 B<sub>2</sub> (核黄素)、维生素 B<sub>6</sub> (盐酸吡哆醇)、维生素 A (醋酸维生素 A)、维生素 D (维生素 D<sub>3</sub>)】、乳双歧杆菌、短双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、柠檬酸为原料，经粉碎或不粉碎、过筛、称量配料、混合、再次过筛后烘干、过筛、加入益生菌粉混合、包装加工而成的 DHA 藻油益生菌冻干粉固体饮料。

## 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 山楂提取物应符合附录 A 的规定。
- 2.1.3 短双歧杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.4 乳双歧杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.5 鼠李糖乳杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.6 罗伊氏乳杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.9 DHA 藻油应符合关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.10 复配营养强化剂应符合 GB 26687 和附录 B 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	复合膜袋完整光洁、无破损、无泄漏；内容物呈细小颗粒状	从样品中取出50g，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	具有该品特有的颜色	
气味	具有该品特有的气味，无异味	
滋味	具有该品特有的滋味，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

铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.12
维生素A (醋酸维生素A), μg/kg		4000~17000	GB 5009.82
维生素D (维生素D <sub>3</sub> ), μg/kg		10~20	GB 5009.82
维生素C (L-抗坏血酸), mg/kg		1000~2250	GB 5009.86
牛磺酸, g/kg		1.1~1.4	GB 5009.169
锌, mg/kg		60~180	GB 5009.14
烟酸, mg/kg		110~330	GB 5009.89
泛酸, mg/kg		22~80	GB 5009.210
维生素B <sub>2</sub> (核黄素), mg/kg		9~22	GB 5009.85
维生素B <sub>6</sub> (盐酸吡哆醇), mg/kg		7~22	GB 5009.154
DHA, g/kg		20~30	GB 5009.168
展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185
* 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 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
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
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
乳酸菌, CFU/g	≥	10 <sup>6</sup>			GB 4789.35
采样方案应符合GB 4789.1和GB/T 4789.21的规定					

#### 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；营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定；农药残留限量应符合GB 2763的规定。

### 3 检验

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

附录A  
(规范性附录)

## 复配营养强化剂配比

A.1 本附录适用于复配营养强化剂的配比

名称	配比
维生素 C (L-抗坏血酸)	45.2682%
维生素 B <sub>2</sub> (核黄素)	0.4994%
维生素 B <sub>6</sub> (盐酸吡哆醇)	0.3745%
D-泛酸钙	1.2559%
烟酸	4.9862%
葡萄糖酸锌	17.3507%
维生素 A (醋酸维生素 A)	0.3021%
维生素 D (维生素 D <sub>3</sub> )	0.0004%
牛磺酸	29.9624%

附录B  
(规范性附录)

## 山楂提取物（水煎提取）质量要求

B.1 本附录适用于以山楂为原料，经挑选、清洗、水煎提取、过滤、浓缩、干燥、粉碎、灭菌、包装等工艺加工而成的山楂提取物的质量要求。

### B.2 感官要求

应符合表 1 规定

表 1 感官要求

项目	要 求	检验方法
性状	均匀粉状或细颗粒	取 20g 试样，置于白色瓷盘中，在自然光下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	淡黄色到棕黄色，色泽均一	
气滋味	具有本品特有的滋味与气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### B.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 5.0	GB 5009.3
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12

### B.4 微生物指标

应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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
大肠菌群, MPN /g	≤	0.4			GB 4789.3
菌落总数, CFU/g	≤	1000			GB 4789.2
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15

## 编制说明

DHA 藻油益生菌冻干粉固体饮料是以食用葡萄糖、DHA 藻油、低聚果糖、山楂提取物、复配营养强化剂【维生素 C (L-抗坏血酸)、牛磺酸、葡萄糖酸锌、烟酸、D-泛酸钙、维生素 B<sub>2</sub> (核黄素)、维生素 B<sub>6</sub> (盐酸吡哆醇)、维生素 A (醋酸维生素 A)、维生素 D (维生素 D<sub>3</sub>)】、乳双歧杆菌、短双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、柠檬酸为原料，经粉碎或不粉碎、过筛、称量配料、混合、再次过筛后烘干、过筛、加入益生菌粉混合、包装加工而成。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》、GB/T 29602《固体饮料》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州金百合生物工程有限公司