



411726S-2018



绿健园（新乡）生物工程有限公司企业标准

Q/LXS 0011S-2018

益生菌固体饮料

2018-06-12 发布

2018-06-12 实施

绿健园（新乡）生物工程有限公司 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。

本标准由绿健园（新乡）生物工程有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贺峰。

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。

本标准适用于以白砂糖、乳糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、维生素 C（抗坏血酸）、柠檬酸为主要原料，添加嗜酸乳杆菌、乳双歧杆菌、低聚木糖、柠檬黄、乳酸钙、羟丙基甲基纤维素、微晶纤维素、高粱红，经调配、混合制粒、干燥整粒、总混、包装而成的益生菌固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.8 嗜酸乳杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.9 乳双歧杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.10 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.11 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.12 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.13 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.15 高粱红应符合 GB 1886.32 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	颗粒状	取10克左右均匀混合的被测样品置于一洁净的白色搪瓷皿中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质，应符合表1规定。
色泽	桔黄色，色泽均匀一致	
气味	本品固有的气味，无异味	
滋味	味微甜，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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 (%) \leq	7.0	GB 5009.3
总砷, (以 As 计), mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
铅*, (以 Pb 计), mg/kg \leq	0.8	GB 5009.12
柠檬黄, (以柠檬黄计), g/kg \leq	0.8 (按 8 倍冲调倍数使用量)	GB 5009.35

※ 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	
嗜酸乳杆菌和乳双歧杆菌 (CFU/g) \geq	1×10 ⁶				GB 4789.35
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌 (CFU/g) \leq	50				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

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、大肠菌群测定的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

益生菌固体饮料是以白砂糖、乳糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、维生素 C（抗坏血酸）、柠檬酸为主要原料，添加嗜酸乳杆菌、乳双歧杆菌、低聚木糖、柠檬黄、乳酸钙、羟丙基甲基纤维素、微晶纤维素、高粱红，经调配、混合制粒、干燥整粒、总混、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/T 10789、GB 7101 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。

本标准中维生素 C（抗坏血酸）、乳酸钙作为食品添加剂使用。

绿健园（新乡）生物工程有限公司

QB