



411372S-2017



洛阳康华食品有限公司企业标准

Q/LKS 0032S-2017

乳酸菌固体饮料

2017-06-23 发布

2017-06-23 实施

洛阳康华食品有限公司 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》的规则要求编写。

本标准由洛阳康华食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：许二永、孟晋。

H N
Q B

乳酸菌固体饮料

1 范围

本标准规定了乳酸菌固体饮料的要求，试验方法、检验规则、标志与标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以乳酸菌菌粉(青春双歧杆菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、德氏乳杆菌亚种、约氏乳杆菌、植物乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜热链球菌)为原料，辅以玉米淀粉、麦芽糊精、三氯蔗糖，经过筛、配料、制粒、干燥、混合、分装而成的乳酸菌固体饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.3 麦芽糊精应符合GB/T 20884的规定。
- 2.1.4 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.5 乳酸菌菌粉应符合《可用于食品的菌种名单》（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	试验方法
性 状	颗粒状，具部分细粉。	从样品中取出1袋，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	黄白色，色泽一致	
气 、 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	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤ 6.0	GB 5009.4
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
*项严于食品安全国家标准 GB 2762。		

2.4 微生物指标

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

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	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
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
乳酸菌，CFU/g ≥	1.0×10 ⁶				GB 4789.35
a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。					
注1食品类别用于界定致病菌限量的适用范围，仅使用本标准。					
注2 n为同一批次产品采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高限量值。					

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 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

食品添加剂应符合GB 2760的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定。

编制说明

乳酸菌固体饮料是乳酸菌菌粉(青春双歧杆菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、德氏乳杆菌亚种、约氏乳杆菌、植物乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜热链球菌)为原料,辅以玉米淀粉、麦芽糊精、三氯蔗糖,经过筛、配料、制粒、干燥、混合、分装而成的乳酸菌固体饮料。

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 7101《食品安全国家标准 饮料》及GB/T 29602《固体饮料》制订本企业标准,作为组织生产,质量控制和监督检查提供依据。

- 1、 铅项严于食品安全国家标准 GB 2762。
- 2、 本品饮用时按1: 10加热水冲饮

洛阳康华食品有限公司

2017年05月25日