



411504S-2017



郑州金百合生物工程有限公司企业标准

Q/ZJS 0028S-2017

乳杆菌固体饮料

2017-07-11 发布

2017-07-11 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、马轶星、郝志辉。

H N

Q B

乳杆菌固体饮料

1 范围

本标准规定了乳杆菌固体饮料的要求，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、德氏乳杆菌乳亚种、低聚果糖为原辅料，经过筛、混合、包装加工而成的乳杆菌固体饮料

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 德氏乳杆菌乳亚种应符合 QB/T 4575 的规定。

2.1.3 低聚果糖应符合 GB/T 23528 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 100g，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	类白色至浅黄色	
气味	具有本品特有气味，无异味	
滋味	味微甜，具有本品特有滋味，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

* 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 ^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
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 ⁶	GB 4789.35
a 采样方案应符合 GB 4789.1 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

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

H N

Q B

编制说明

乳杆菌固体饮料是以食用葡萄糖、德氏乳杆菌乳亚种、低聚果糖为原辅料，经过筛、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
2017年06月07日

H N
Q B