



412725S-2021



河南省三济中医药研究院有限公司企业标准

Q/HSY 0007S-2021

益生菌植物固体饮料

2021-11-12 发布

2021-11-12 实施

河南省三济中医药研究院有限公司 发布

前 言

本标准由河南省三济中医药研究院有限公司共同起草。

本标准起草人：李国强。

H N

Q B

益生菌植物固体饮料

1 范围

本标准规定了益生菌植物固体饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以荷叶、淡竹叶、菊花【亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊、胎菊（杭白菊、滁菊）中的一种或几种】、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、丁香、小茴香、小蓟、山药、槐米、桑叶、桑葚、金银花、枳椇子、蒲公英、马齿苋、乌梅、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白果、决明子、肉豆蔻、肉桂、杏仁、沙棘、芡实、花椒、麦芽、青果、鱼腥草、薄荷、姜、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香薷、桃仁、桔红、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、高良姜、淡豆豉、黄精、紫苏、葛根、酸枣仁、薤白、覆盆子、藿香、牛蒡根、人参（人工种植5年及5年以下）、玉米低聚肽粉、蛹虫草、杜仲雄花、五指毛桃、明日叶、枇杷叶、竹叶黄酮、乌药叶、奇亚籽、圆苞车前子壳中的多种为主要原料，添加阿胶、蚕蛹、地龙蛋白、鸡内金、蜂蜜、果蔬粉（苹果粉、山楂粉、蓝莓粉、草莓粉、火龙果粉）、玛咖粉、益生菌【动物双歧杆菌（乳双歧杆菌）、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌、干酪乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种（保加利亚乳杆菌）、德氏乳杆菌乳亚种、发酵乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、唾液乳杆菌、嗜热链球菌、凝结芽孢杆菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种、清酒乳杆菌、产丙酸丙酸杆菌、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种中的一种或几种】，经干燥、粉碎、混合、制粒（或不制粒）、干燥（或不干燥）、包装而成的益生菌植物固体饮料。

根据产品所用原料的不同进行分类命名。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 人参（人工种植5年及5年以下）应符合原卫生部《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告》(2012年第17号)的规定。

2.1.3 荷叶、淡竹叶、菊花【亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊、胎菊（杭白菊、滁菊）】、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、丁香、小茴香、小蓟、山药、槐米、桑叶、桑葚、金银花、阿胶、枳椇子、蒲公英、马齿苋、乌梅、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白果、决明子、肉豆蔻、肉桂、杏仁、沙棘、芡实、花椒、麦芽、鸡内金、青果、鱼腥草、薄荷、姜、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香薷、桃仁、桔红、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、高良姜、淡豆豉、黄精、紫苏、葛根、酸枣仁、薤白、覆盆子、藿香、牛蒡根应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

- 2.1.4 玉米低聚肽粉应符合原卫生部关于批准蔗糖聚酯等 3 种物品为新资源食品的公告 [2010]15 号的规定。
- 2.1.5 蛹虫草应符合原卫生部 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.6 杜仲雄花应符合原国家卫生计生委《关于批准壳聚糖等 6 种新食品原料的公告》2014 年第 6 号的规定。
- 2.1.7 蚕蛹应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告(卫生部公告 2004 年第 17 号)的规定。
- 2.1.8 五指毛桃应符合原国家卫生计生委办公厅关于五指毛桃有关问题的复函(国卫办食品函(2014) 205 号)的规定。
- 2.1.9 明日叶应符合关于弯曲乳杆菌等 24 种“三新食品”的公告(2019 年第 2 号)的规定。
- 2.1.10 枇杷叶、竹叶黄酮应符合关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告(2014 年第 20 号)的规定。
- 2.1.11 地龙蛋白应符合原卫生部关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告 [2009]18 号的规定。
- 2.1.12 奇亚籽、圆苞车前子壳应符合关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告(2014 年第 10 号)的规定。
- 2.1.13 玛咖粉应符合原卫生部关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告 [2011]13 号的规定。
- 2.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.15 果蔬粉(苹果粉、山楂粉、蓝莓粉、草莓粉、火龙果粉)应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.16 动物双歧杆菌(乳双歧杆菌)、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌、干酪乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种(保加利亚乳杆菌)、德氏乳杆菌乳亚种、发酵乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、唾液乳杆菌、嗜热链球菌、凝结芽孢杆菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种、清酒乳杆菌、产丙酸丙酸杆菌、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种应符合《可用于食品的菌种名单》和 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.17 乌药叶应符合原卫生部关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告 [2012]19 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	检验方法
----	-----	------

性状	具有本产品应有的性状	取 100g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中, 在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质, 嗅其气味, 然后用温开水漱口, 品尝其滋味
色泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、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	≤ 7.0	GB 5009.3
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
氰化物 (以HCN计) ^a , mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
六六六, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19

注: a仅适用于添加杏仁产品的检测; 按产品标签标示的冲调比例稀释后应符合本标准要求。
b仅适用于添加苹果粉、山楂粉产品的检测。

2.4 微生物限量

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		
乳酸菌, CFU/g	≥		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	≤		40			GB 4789.15
沙门氏菌, /25g		5	0	0	-	GB 4789.4

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;
*霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 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 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、乳酸菌、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以荷叶、淡竹叶、菊花【亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊、胎菊（杭白菊、滁菊）中的一种或几种】、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、丁香、小茴香、小蓟、山药、槐米、桑叶、桑葚、金银花、枳椇子、蒲公英、马齿苋、乌梅、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白果、决明子、肉豆蔻、肉桂、杏仁、沙棘、芡实、花椒、麦芽、青果、鱼腥草、薄荷、姜、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香薷、桃仁、桔红、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、高良姜、淡豆豉、黄精、紫苏、葛根、酸枣仁、薤白、覆盆子、藿香、牛蒡根、人参（人工种植5年及5年以下）、玉米低聚肽粉、蛹虫草、杜仲雄花、五指毛桃、明日叶、枇杷叶、竹叶黄酮、乌药叶、奇亚籽、圆苞车前子壳中的多种为主要原料，添加阿胶、蚕蛹、地龙蛋白、鸡内金、蜂蜜、果蔬粉（苹果粉、山楂粉、蓝莓粉、草莓粉、火龙果粉）、玛咖粉、益生菌【动物双歧杆菌（乳双歧杆菌）、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌、干酪乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种（保加利亚乳杆菌）、德氏乳杆菌乳亚种、发酵乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、唾液乳杆菌、嗜热链球菌、凝结芽孢杆菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种、清酒乳杆菌、产丙酸丙酸杆菌、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种中的一种或几种】，经干燥、粉碎、混合、制粒（或不制粒）、干燥（或不干燥）、包装而成的益生菌植物固体饮料。

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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南省三济中医药研究院有限公司