



410742S-2021



河南润灵药业有限公司企业标准

Q/HRY 0008S-2021

益生菌固体饮料

2021-04-18 发布

2021-04-18 实施

河南润灵药业有限公司 发布

前 言

本标准由河南润灵药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭英英。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以低聚果糖、低聚木糖、水苏糖、菊粉、乳酸菌（植物乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、副干酪乳杆菌、嗜热链球菌、发酵乳杆菌、动物双歧杆菌、干酪乳杆菌、格氏乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、长双歧杆菌、唾液乳杆菌、嗜酸乳杆菌）、脱脂乳粉、维生素 C 为原料，经混合、干燥、包装加工而成的益生菌固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.2 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.3 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.4 植物乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、副干酪乳杆菌、嗜热链球菌、发酵乳杆菌、动物双歧杆菌、干酪乳杆菌、格氏乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、长双歧杆菌、唾液乳杆菌、嗜酸乳杆菌应符合卫生部办公厅关于印发《可用于食品的菌种名单》卫办监督发〔2010〕65 号的通知和 QB/T 4575 的规定。

2.1.5 菊粉应符合原卫生部发布的《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009 年 第 5 号）》的规定。

2.1.6 低聚木糖应符合 GB/T 35545 与 QB/T 2984 的规定。

2.1.7 水苏糖应符合 QB/T 4260 与 T/CCCMHP1E 1.39 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	从样品中取50g，将样品倒入白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的气味和滋味，味甜，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	≤ 5.0	GB 5009.3
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
注：*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	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
乳酸菌数, CFU/g ≥	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。					

2.5 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

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

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量及允许短缺量、乳酸菌数、大肠菌群。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低聚果糖、低聚木糖、水苏糖、菊粉、乳酸菌（植物乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、副干酪乳杆菌、嗜热链球菌、发酵乳杆菌、动物双歧杆菌、干酪乳杆菌、格氏乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、长双歧杆菌、唾液乳杆菌、嗜酸乳杆菌）、脱脂乳粉、维生素 C 为原料，经混合、干燥、包装加工而成的益生菌固体饮料。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，制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

维生素 C 在本产品中作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南润灵药业有限公司