



411205S-2021



河南佳禾康生物食品科技有限公司企业标准

Q/HJSS 0202S-2021

益生菌复合粉（固体饮料）

2021-06-06 发布

2021-06-06 实施

河南佳禾康生物食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南佳禾康生物食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：李季。

本标准自发布实施之日起替代标准 Q/HJSS 0202S-2019。

H N

Q B

益生菌复合粉（固体饮料）

1 范围

本标准规定了益生菌复合粉（固体饮料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以乳酸菌[青春双歧杆菌、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、嗜酸乳杆菌、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、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液乳杆菌、嗜热链球菌]中的多种为原料，加入橙粉、蓝莓粉、苹果粉、草莓粉、脱脂奶粉、全脂奶粉、玉米淀粉、葡萄糖、山梨糖醇、赤藓糖醇、低聚木糖、菊粉、抗性糊精、低聚半乳糖、麦芽糊精、低聚果糖、聚葡萄糖、白砂糖、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 E（d1- α -醋酸生育酚）、叶酸、维生素 C（L-抗坏血酸）、烟酰胺、葡萄糖酸锌、 β -胡萝卜素、L-乳酸钙、食品用香精（乳酸菌香精、乳味香精、水果味香精中的一种或几种）中的多种，经配料、混合、制粒、干燥、包装加工而成的益生菌复合粉（固体饮料）。

根据原辅料不同可分为不同产品。

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 乳酸菌应符合 QB/T 4575 和卫生部办公厅关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知（卫办监督发〔2010〕65号）和 QB/T 4575 的规定。

2.1.3 橙粉、蓝莓粉、苹果粉、草莓粉应符合 NT/T 1884 的规定。

2.1.4 脱脂奶粉、全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.8 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.9 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。

2.1.10 菊粉应符合卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（卫生部 2009 年第 5 号）的规定。

2.1.11 抗性糊精应符合卫计委关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（2012 年第 16 号）的规定。

2.1.12 低聚半乳糖应符合卫计委关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告（2008 年第 20 号）的规定。

2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.14 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.15 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.20 维生素 B₁ (盐酸硫胺素) 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.21 维生素 B₂ (核黄素) 应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.22 维生素 B₆ (盐酸吡哆醇) 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.23 维生素 B₁₂ (氰钴胺) 应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.24 维生素 E (d1- α -醋酸生育酚) 应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.25 叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.26 维生素 C (L-抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.27 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.28 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.29 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.30 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.31 食品用香精应符合 GB 30616 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	颗粒状或粉状	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中, 在自然光线下用肉眼观察其色泽和性状, 按标签上所述的使用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后, 立即嗅其气味, 辨其滋味, 静置 2min 后, 看烧杯底部有无杂质
色 泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

维生素 B ₁ ^a , mg/kg	9~22	GB 5009.84
维生素 B ₂ ^a , mg/kg	9~22	GB 5009.85
维生素 B ₆ ^a , mg/kg	7~22	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^a , μg/kg	10~66	GB 5413.14 或 GB/T 5009.217
维生素 E ^a , mg/kg	76~180	GB 5009.82
叶酸 ^a , μg/kg	600~6000	GB 5009.211
维生素 C ^a , mg/kg	1000~2250	GB 5009.86
烟酸 ^a , mg/kg	110~330	GB 5009.89
锌 ^a , mg/kg	60~180	GB 5009.14
β-胡萝卜素 ^a , mg/kg	3~6	GB 5009.83
钙 ^a , mg/kg	2500~10000	GB 5009.92
展青霉素, μg/kg (仅适用于添加苹果粉的产品) ≤	20	GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品。		

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	
乳酸菌数, CFU/g ≥	10 ⁶				GB 4789.35
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
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 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

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，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、净含量及允许短缺量、水分、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以乳酸菌[青春双歧杆菌、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、嗜酸乳杆菌、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、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液乳杆菌、嗜热链球菌]中的多种为原料，加入橙粉、蓝莓粉、苹果粉、草莓粉、脱脂奶粉、全脂奶粉、玉米淀粉、葡萄糖、山梨糖醇、赤藓糖醇、低聚木糖、菊粉、抗性糊精、低聚半乳糖、麦芽糊精、低聚果糖、聚葡萄糖、白砂糖、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 E（d1- α -醋酸生育酚）、叶酸、维生素 C（L-抗坏血酸）、烟酰胺、葡萄糖酸锌、 β -胡萝卜素、L-乳酸钙、食品用香精（乳酸菌香精、乳味香精、水果味香精中的一种或几种）中的多种，经配料、混合、制粒、干燥、包装加工而成的益生菌复合粉（固体饮料）。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《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》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南佳禾康生物食品科技有限公司

QB