



## 河南百消丹华南药业有限公司企业标准

Q/HBHY 0319S-2021

# 益生菌固体饮料

2021-08-31 发布

2021-08-31 实施

河南百消丹华南药业有限公司 发布

# 前言

本标准由河南百消丹华南药业有限公司提出。

本标准起草单位:河南百消丹华南药业有限公司。

本标准主要起草人: 佘中生、赵亚美。

## 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、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、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、肠膜明串珠菌肠膜亚种、乳酸片球菌、戊糖片球菌、清酒乳杆菌、产丙酸丙酸杆菌中的一种或多种,加入菊粉、低聚果糖、低聚木糖、乳糖、食用葡萄糖、白砂糖、麦芽糊精、抗性糊精、食用玉米淀粉、脱脂乳粉、全脂乳粉、赤藓糖醇、山梨糖醇、木糖醇、蓝莓粉、蔓越莓粉、橙子粉、芒果粉、百香果粉、樱桃粉、石榴粉、火龙果粉、苹果粉、山楂粉、水蜜桃粉、葡萄粉、菠萝粉、柠檬粉、柠檬酸、柠檬酸钠、食用香精(水果味香精、乳味香精、乳酸菌香精中的一种或几种)中的多种,经配料、混合、制粒或者不制粒、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 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、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、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、肠膜明串珠菌肠膜亚种应符合原卫办监督发(2010)65 号《可用于食品的菌种名单》及增补公告和QB/T 4575的规定。
- 2.1.2 乳酸片球菌、戊糖片球菌应符合原卫生计生委关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告 (2014年 第6号)和 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.3 清酒乳杆菌、产丙酸丙酸杆菌应符合原卫生计生委关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告 (2014 年第 20 号) 和 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.4 菊粉应符合原卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告(2009年 第5号)的规定。
- 2.1.5 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.6 低聚木糖应符合原卫生计生委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。
- 2.1.7 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 白砂糖 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- **2.1.11** 抗性糊精应符合原卫生部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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 脱脂乳粉、全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.14 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.15 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.16 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.17 蓝莓粉、蔓越莓粉、橙子粉、芒果粉、百香果粉、樱桃粉、石榴粉、火龙果粉、苹果粉、山楂粉、水蜜桃粉、葡萄粉、菠萝粉、柠檬粉应符合 NY/T 1884 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 食用香精应符合 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                      |  |  |
|-------|------------------|---------------------------|--|--|
| 色泽    | 具有产品应有的色泽        | 取5g左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中,在自然 |  |  |
| 性状    | 颗粒状或粉末状,无结块      | 光线下用肉眼观察色泽和性状,按标签上所述的使用方  |  |  |
| 滋味、气味 | 具有产品应有的滋味、气味,无异味 | 法于透明的玻璃杯内冲溶稀释后,立即嗅其气味,辨其  |  |  |
| 杂质    | 无正常视力可见外来杂质      | 滋味,静置2min后,观察烧杯底部有无杂质     |  |  |

#### 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               | $\leqslant$ | 7. 0 | GB 5009.3    |
| 铅*(以Pb计), mg/kg          | €           | 0.8  | GB 5009.12   |
| 展青霉素 <sup>a</sup> ,μg/kg | $\leq$      | 20   | GB 5009. 185 |

- \* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。
- a 仅适用于添加苹果和山楂及其制品的产品。

#### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

|                | 采样方案 * 及限量      |   |     |          |                   |
|----------------|-----------------|---|-----|----------|-------------------|
| 项目             | n               | С | m   | M        | 检验方法              |
| 乳酸菌数,CFU/g >   | 10 <sup>6</sup> |   |     |          | 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

#### 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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;真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、大肠菌群的检验。型式检验 按国家相关规定执行。

### 编制说明

本标准适用于以青春双歧杆菌、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、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、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、肠膜明串珠菌肠膜亚种、乳酸片球菌、戊糖片球菌、清酒乳杆菌、产丙酸丙酸杆菌中的一种或多种,加入菊粉、低聚果糖、低聚木糖、乳糖、食用葡萄糖、白砂糖、麦芽糊精、抗性糊精、食用玉米淀粉、脱脂乳粉、全脂乳粉、赤藓糖醇、山梨糖醇、木糖醇、蓝莓粉、蔓越莓粉、橙子粉、芒果粉、百香果粉、樱桃粉、石榴粉、火龙果粉、苹果粉、山楂粉、水蜜桃粉、葡萄粉、菠萝粉、柠檬粉、柠檬酸、柠檬酸钠、食用香精(水果味香精、乳味香精、乳酸菌香精中的一种或几种)中的多种,经配料、混合、制粒或者不制粒、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,参照 GB/T 29602《固体饮料》、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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南百消丹华南药业有限公司



