



413455S-2022



河南喜利达食品有限公司企业标准

Q/HXS 0004S-2022

益生菌固体饮料

2022-12-28 发布

2022-12-28 实施

河南喜利达食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南喜利达食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：蒋华。

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，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、嗜乳乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、干酪乳酪杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、植物乳植杆菌、弯曲广布乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸片球菌中的多种为原料，加入麦芽糊精、葡萄糖、低聚异麦芽糖、果蔬粉（甜橙粉、草莓粉、蓝莓粉、苹果粉、山楂粉、桑葚粉、桔子粉、柚子粉、香蕉粉、小麦苗粉、玉米粉、藕粉、山药粉中的一种或几种）、脱脂奶粉、全脂奶粉、山梨糖醇、菊粉、抗性糊精、低聚半乳糖、低聚果糖、聚葡萄糖、白砂糖、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、食品用香精（乳味香精、果蔬香精、可乐香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合、制粒或不制粒、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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、嗜乳乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、干酪乳酪杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、植物乳植杆菌、弯曲广布乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸片球菌应符合国家卫健委（2022 年第 4 号）公告的规定。

2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 葡萄糖应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.6 果蔬粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.7 脱脂奶粉、全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.8 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.9 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。

2.1.10 抗性糊精应符合原卫生部公告（2012 年第 16 号）的规定。

2.1.11 低聚半乳糖应符合原卫生部公告（2008 年第 20 号）的规定。

- 2.1.12 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.13 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.18 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	颗粒状或粉末状	取样品适量，置于白色瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，样品用开水冲调后，用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，微甜，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	≤ 7.0	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 仅适用于使用苹果粉、山楂粉的产品。		

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	
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
乳酸菌数, CFU/g	≥	10 ⁶			GB 4789.35

注 1: 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

净含量与允许短缺量应符合 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,真菌毒素限量应符合 GB 2761 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,新食品原料的使用应符合国家相关规定。

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。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、嗜乳乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、干酪乳酪杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、植物乳植杆菌、弯曲广布乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸片球菌中的多种为原料，加入麦芽糊精、葡萄糖、低聚异麦芽糖、果蔬粉（甜橙粉、草莓粉、蓝莓粉、苹果粉、山楂粉、桑葚粉、桔子粉、柚子粉、香蕉粉、小麦苗粉、玉米粉、藕粉、山药粉中的一种或几种）、脱脂奶粉、全脂奶粉、山梨糖醇、菊粉、抗性糊精、低聚半乳糖、低聚果糖、聚葡萄糖、白砂糖、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、食品用香精（乳味香精、果蔬香精、可乐香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合、制粒或不制粒、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，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。

河南喜利达食品有限公司

QB