



410796S-2022



河南大美生物科技股份有限公司企业标准

Q/HNDM 0014S-2022

植物益生菌饮料

2022-04-06 发布

2022-04-06 实施

河南大美生物科技股份有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性文件。

本标准由河南大美生物科技股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王军甫。

H N

Q B

植物益生菌饮料

1 范围

本标准规定了植物益生菌饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水(经粗滤、反渗透处理)为主要原料,加入黄精提取物、芡实提取物、枸杞子提取物、沙棘提取物、人参提取物(人工种植、五年以下)、紫苏提取物、山楂提取物、决明子提取物、桃仁提取物、酸枣仁提取物、葛根提取物、菊花提取物(杭菊)、佛手提取物、桑葚提取物、甘草提取物、砂仁提取物、山药提取物、茯苓提取物、白扁豆提取物、乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌中的多种,添加或不添加黄原胶,经调配、灌装、封口、包装而成的植物益生菌饮料。

2 分类

产品按原料不同分为:黄精益生菌饮料、紫苏益生菌饮料、葛根益生菌饮料、砂仁益生菌饮料。

2.1 黄精益生菌饮料

以生活饮用水(经粗滤、反渗透处理)为主要原料,加入黄精提取物、芡实提取物、枸杞子提取物、沙棘提取物、人参提取物(人工种植5年以下)、乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌,添加或不添加黄原胶,经调配、灌装、封口、包装而成的黄精益生菌饮料。

2.2 紫苏益生菌饮料

以生活饮用水(经粗滤、反渗透处理)为主要原料,加入紫苏提取物、山楂提取物、决明子提取物、桃仁提取物、酸枣仁提取物、乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌,添加或不添加黄原胶,经调配、灌装、封口、包装而成的紫苏益生菌饮料。

2.3 葛根益生菌饮料

以生活饮用水(经粗滤、反渗透处理)为主要原料,加入葛根提取物、菊花提取物(杭菊)、佛手提取物、桑葚提取物、甘草提取物、乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌,添加或不添加黄原胶,经调配、灌装、封口、包装而成的葛根益生菌饮料。

2.4 砂仁益生菌饮料

以生活饮用水(经粗滤、反渗透处理)为主要原料,加入砂仁提取物、山药提取物、茯苓提取物、白扁豆提取物、乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌,添加或不添加黄原胶,经调配、灌装、封口、包装而成的砂仁益生菌饮料。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 黄精提取物、芡实提取物、枸杞子提取物、沙棘提取物、人参提取物(人工种植、五年以下)、紫苏提取物、山楂提取物、决明子提取物、桃仁提取物、酸枣仁提取物、葛根提取物、菊花提取物、佛手提取物、桑葚提取物、甘草提取物、砂仁提取物、山药提取物、茯苓提取物、白扁豆提取物均为水提取物,应符合 GB/T 29602 的规定。

3.1.2 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

3.1.3 乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌应符合卫办监督发〔2010〕65号（可用于食品的菌种名单）和QB/T4575的规定。

3.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	液体	从样品中取出 10g 置于洁净的白色瓷盘中,在自然光线下,观察其性状、色泽及有无杂质,嗅其气味,用温开水漱口后品尝其滋味
色泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质,允许有少量原料物质沉淀或絮状物	

3.3 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
可溶性固形物 (20℃,折光计法), %	≥ 0.5	GB/T 12143
铅 (以Pb计) / (mg/L)	≤ 0.25	GB 5009.12
^a 展青霉素 / (μg/kg)	≤ 20	GB 5009.185
pH值	4.0~6.0	GB 5009.237

注: a仅适用于原料中含有山楂提取物的植物益生菌饮料。

3.4 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) ≥	1×10 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) ≤	15				GB 4789.15
*酵母 / (CFU/g) ≤	15				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

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

* 指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

3.7 其他要求

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；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。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、pH值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水(经粗滤、反渗透处理)为主要原料,加入黄精提取物、芡实提取物、枸杞子提取物、沙棘提取物、人参提取物(人工种植、五年以下)、紫苏提取物、山楂提取物、决明子提取物、桃仁提取物、酸枣仁提取物、葛根提取物、菊花提取物(杭菊)、佛手提取物、桑葚提取物、甘草提取物、砂仁提取物、山药提取物、茯苓提取物、白扁豆提取物、乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌中的多种,添加或不添加黄原胶,经调配、灌装、封口、包装而成的植物益生菌饮料。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》标准制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南大美生物科技股份有限公司

Q B