



411100S-2022



新乡市京粤健康科技有限公司企业标准

Q/XJY 0002S-2022

即食益生菌谷物粉

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

新乡市京粤健康科技有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市京粤健康科技有限公司提出。

本标准由新乡医学院三全学院、新乡市京粤健康科技有限公司共同起草。

本标准起草人：宋小锋、原增艳、张婷、周红磊。

H N

Q B

即食益生菌谷物粉

1 范围

本标准规定了即食益生菌谷物粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟薏米粉、熟小米粉、熟红豆粉、熟燕麦粉、熟荞麦粉、熟薏苡仁粉、熟大米粉、燕麦片粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、抗性糊精、无水葡萄糖、低聚果糖、聚葡萄糖、柠檬粉、橘子果粉、脱脂乳粉、白砂糖、低聚异麦芽糖、菊粉、食用盐、食品用香精（苹果味香精、柠檬香精、橙味香精、果味香精中的一种）中的一种或几种，辅以动物双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、两歧双歧杆菌、乳双歧杆菌、短双歧杆菌、青春双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、植物乳杆菌、瑞士乳杆菌、发酵乳杆菌、唾液乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、嗜酸乳杆菌、凝结芽孢杆菌中的几种，经调配混合、包装加工而成的即食益生菌谷物粉。

根据配料不同将产品分为不同种类：即食益生菌薏米粉、即食益生菌小米粉、即食益生菌大米粉、即食益生菌红豆粉、即食益生菌燕麦粉、即食益生菌荞麦粉、即食益生菌薏苡仁粉、即食益生菌燕麦片粉、即食益生菌谷物粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 熟薏米粉、熟小米粉、熟红豆粉、熟燕麦粉、熟荞麦粉、熟薏苡仁粉、熟大米粉、燕麦片粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.2 动物双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、两歧双歧杆菌、乳双歧杆菌、短双歧杆菌、青春双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、植物乳杆菌、瑞士乳杆菌、发酵乳杆菌、唾液乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、嗜酸乳杆菌、凝结芽孢杆菌应符合 QB/T 4575 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 抗性糊精应符合卫生部 2012 年第 16 号公告的规定。
- 2.1.5 无水葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.7 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.8 柠檬粉、橘子果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.12 菊粉应符合原国家卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.13 食品用香精（苹果味香精、柠檬香精、橙味香精、果味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 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	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性 状	固态，粉状至颗粒状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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	≤ 10.0	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

注：*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	
乳酸菌活菌数, CFU/g	≥	10 ⁸			GB 4789.35
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 为指标可接受水平的限量值; M 为指标的最高安全限量值。

2.5 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

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以熟薏米粉、熟小米粉、熟红豆粉、熟燕麦粉、熟荞麦粉、熟薏苡仁粉、熟大米粉、燕麦片粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、抗性糊精、无水葡萄糖、低聚果糖、聚葡萄糖、柠檬粉、橘子果粉、脱脂乳粉、白砂糖、低聚异麦芽糖、菊粉、食用盐、食品用香精（苹果味香精、柠檬香精、橙味香精、果味香精中的一种）中的一种或几种，辅以动物双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、两歧双歧杆菌、乳双歧杆菌、短双歧杆菌、青春双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、植物乳杆菌、瑞士乳杆菌、发酵乳杆菌、唾液乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、嗜酸乳杆菌、凝结芽孢杆菌中的几种，经调配混合、包装加工而成的即食益生菌谷物粉。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，参考 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》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。

新乡市京粤健康科技有限公司

QB