



411497S-2022



新乡市旺龙生物科技有限公司企业标准

Q/XWL 0003S-2022

饮料浓浆

2022-06-08 发布

2022-06-08 实施

新乡市旺龙生物科技有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、B 为规范性附录。

本标准由新乡市旺龙生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市旺龙生物科技有限公司。

本标准主要起草人：武素云、宋冬冬、宋晓旺。

H N

Q B

饮料浓浆

1 范围

本标准规定了饮料浓浆的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以低聚果糖、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、低聚半乳糖为主要原料，添加乳矿物盐、乳清蛋白粉、人参粉(人工种植五年以下)、木糖醇、低聚木糖、L-阿拉伯糖、复合酵素原液(野生蓝莓、野生黑加仑、草莓、木瓜、凤梨、无花果、苹果、山楂、樱桃、胡萝卜、猕猴桃、香蕉、西红柿、桑葚、赤砂糖、低聚果糖)、胶原蛋白粉、百合粉、诺丽果粉、沙棘粉、重瓣红玫瑰花粉、菊粉、蛹虫草粉、蓝莓粉、牡蛎粉、阿胶粉、菊苣粉、水苏糖、烟酸、维生素 B₆(盐酸吡哆醇)、维生素 E(d1- α -醋酸生育酚)、烟酰胺、维生素 B₁₂(羟钴胺)、钙(葡萄糖酸钙)、铁(葡萄糖酸亚铁)、锌(葡萄糖酸锌)、复合益生菌粉(植物乳杆菌、干酪乳杆菌、嗜热链球菌、乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜酸乳杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌、副干酪乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、约氏乳杆菌、格氏乳杆菌中的一种或几种)的一种或几种，经调配、杀菌、灌装而成的饮料浓浆。

产品按原辅料不同分为：益生元人参饮料浓浆、低聚果糖饮料浓浆、低聚果糖饮料浓浆(木糖醇型)、烟酸强化低聚果糖饮料浓浆、维生素强化益生元饮料浓浆、益生元乳矿物盐饮料浓浆、低聚果糖复合酵素原液饮料浓浆、益生元复合益生菌饮料浓浆、人参牡蛎饮料浓浆、益生元玫瑰饮料浓浆、人参阿胶饮料浓浆、沙棘蓝莓饮料浓浆、钙铁锌强化益生元饮料浓浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.2 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.3 维生素 B₆(盐酸吡哆醇)应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.4 维生素 E(d1- α -醋酸生育酚)应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.5 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.6 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.7 人参粉应符合 Q/HJSW 0001(附录 A) 的规定。
- 2.1.8 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.9 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 低聚半乳糖应符合《中华人民共和国国家卫生部公告 2008 年第 20 号》的规定。
- 2.1.11 乳矿物盐应符合《中华人民共和国国家卫生部公告 2009 年第 18 号》的规定。
- 2.1.12 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.13 L-阿拉伯糖应符合《中华人民共和国国家卫生部公告 2008 年第 12 号》的规定。
- 2.1.14 复合酵素原液应符合 QB/T 5323 的规定。
- 2.1.15 胶原蛋白粉应符合 GB 31645 的规定。

- 2.1.16 烟酰胺应符合GB 1903.45的规定。
- 2.1.17 复合维生素应符合GB 26687和GB 14880的规定。
- 2.1.18 钙、铁、锌应符合GB 14880的规定。
- 2.1.19 葡萄糖酸钙应符合GB 15571的规定。
- 2.1.20 葡萄糖酸锌应符合GB 8820的规定。
- 2.1.21 葡萄糖酸亚铁应符合GB 1903.10的规定。
- 2.1.22 百合粉、诺丽果粉、沙棘粉、重瓣红玫瑰花粉、蓝莓粉、牡蛎粉、阿胶粉、菊苣粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.23 复合益生菌粉应符合Q/ZHS 0001S（附录B）的规定。
- 2.1.24 菊粉应符合《中华人民共和国国家卫生部公告2009年第5号》的规定。
- 2.1.25 蛹虫草粉应符合《中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会公告2014年第10号》的规定。
- 2.1.26 水苏糖应符合QB/T 4260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	无色或淡黄色，色泽均一	从混合均匀的样品中取出1瓶，将内容物倒入烧杯中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
性状	浓稠液体	
气、滋味	味甜，具有原料物质特有气滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许少量原料物质沉淀	

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
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥ 15	GB/T 12143
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.03	GB 5009.17第二篇第一法
^a 展青霉素，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
^b 维生素B ₆ ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
^b 维生素E，mg/kg	10~40	GB 5009.82
^b 烟酸，mg/kg	3~18	GB 5009.89
^b 维生素B ₁₂ ，μg/kg	0.6~1.8	GB/T 5009.217

^b 钙, mg/kg	160~1350	GB 5009. 92
^b 铁, mg/kg	10~20	GB 5009. 90
^b 锌, mg/kg	3~20	GB 5009. 14
注: a仅适用于含有苹果、山楂制品的产品; b仅适用于添加了该种营养强化剂的产品。		

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				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789. 3 平板计数法
^a 霉菌, CFU/mL ≤	15				GB 4789. 15
^a 酵母, CFU/mL ≤	15				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
注 1: 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;					
^a 霉菌、酵母严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

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

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; 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定; 兽药残留限量应符合 GB 31650 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、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

扫二维码下载电子版



Q/HJSW

吉林省宏久生物科技股份有限公司企业标准

Q/HJSW0001S-2020

食品原料 人参粉 (生晒参粉、红参粉、活性参粉)

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/HJSW0001S-2020
备案号	223481S-2020
有效期限	2020年09月26日至2023年09月25日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2020-08-08 发布

2020-08-10 实施

吉林省宏久生物科技股份有限公司 发布

食品原料人参粉（生晒参粉、红参粉、活性参粉）

1 范围

本标准适用供加工生产食品用的人参粉（生晒参粉、红参粉、活性参粉），以人参（人工种植5年生或4年生）、红参（人工种植、5年生）为原料，经相应工艺加工制成的粉末状产品人参粉（生晒参粉、红参粉、活性参粉）其它食品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9681	食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 14881	食品企业通用卫生规范
GB/T 19506	地理标志产品 吉林长白山人参
GB/T 22536	生晒参分等质量
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
DBS22/024	食品安全地方标准 食品原料用人参
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

Q/HJSW0001S-2020

国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号（2009）《食品标识管理规定》

3 分类

产品分为人参粉、红参粉、活性参粉。

3.1 生晒参粉

以人参（人工种植5年生或4年生）为原料，经干燥灭菌、粉碎、过筛、混合、分装、包装等主要工艺加工制成的人参粉（生晒参粉）。

3.2 红参粉

以红参（人工种植、5年生）为原料，经干燥灭菌、粉碎、过筛、混合、分装、包装等主要工艺加工制成的人参粉（红参粉）。

3.3 活性参粉

以活性参（人工种植5年生或4年生）为原料，经干燥灭菌、粉碎、过筛、混合、分装、包装等主要工艺加工制成的人参粉（活性参粉）。

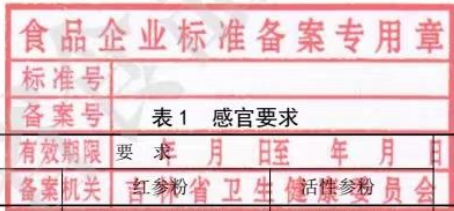
4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产许可管理等方面的规定。
- 4.1.2 原料要求应符合吉林省食品安全地方标准食品原料用人参 DBS22/024 规定。人参食用量≤3 克/天；孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用。
- 4.1.3 饮用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。



项 目	表 1 感官要求			检验方法
	生晒参粉	红参粉	活性参粉	
色泽	白色至淡黄色	淡黄至淡红棕色	白色至淡黄色	取适量样品，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下目测观察色泽、状态，嗅其气味，品其滋味
组织形态	粉末状，无霉变			
滋、气味	具有人参特有的气味，味甘、微苦，无异味			
杂质	无正常视力可见外来异物			

4.3 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
	人参粉	红参粉	活性参粉	
人参总皂苷, %	≥ 2.0	1.6	2.0	GB/T19506
水分, %	≤ 9.0			GB 5009.3
细度(80目筛通过率), %	≥ 99.0			《中国药典》2015 年版四部通则 0982 第二法
细度(100目筛通过率), %	≥ 95.0			《中国药典》2015 年版四部通则 0982

Q/HJSW0001S-2020

		第二法
--	--	-----

4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.49	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
总汞（Hg），mg/kg	≤ 0.06	GB 5009.17

4.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采 样 方 案 ^a 及 限 量	检 验 方 法
菌落总数 ^b ，cfu/g	≤ 30000	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	≤ 0.92	GB 4789.3
霉菌和酵母，cfu/g	≤ 100	GB 4789.15
沙门氏菌	0/25g	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	0/25g	GB 4789.10

注：^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。
^b 不适用于终产品含有活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品。

5 净含量

应符合国家质检总局令第75号（2005）的规定，并按照JJF 1070规定的方法检验。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 原料入库要求

(1) 要求原料品质优良，卫生，不得受到农药、化学物质、有害金属及放射性物质污染，不得含有对人体有害的毒素。

(2) 原辅材料采购严格执行有关标准，应有采购地或产地的卫生检验合格证件。

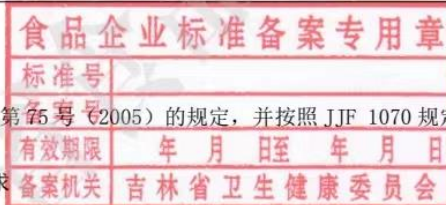
(3) 生产车间审核每种原料的质量检验报告，确认符合质量标准时方可用于生产。

7.2 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官指标、人参总皂苷、水分、细度、重金属、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母。

7.3 型式检验



Q/HJSW0001S-2020

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1)更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2)原辅料质量出现大的波动时；
- (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4)国家食品质量安全监管机构提出要求时。

7.4 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

7.5 抽样方法和抽样数量

抽取样品时，从每批产品的不同部位随机抽取至少 600 克的样品，并且不少于 6 个最小独立包装，样品分成 3 份，其中 1 份检验用，另 2 份备查。

7.6 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

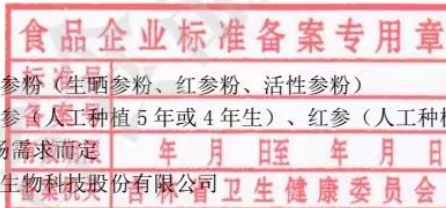
感官、净含量、理化指标等项目有 2 项(含 2 项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有 1 项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

8 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令 123 号（2009）的规定。

8.1 标签式样



食品名称：食品原料人参粉（生晒参粉、红参粉、活性参粉）

配料表（原料）：生晒参（人工种植 5 年或 4 年生）、红参（人工种植、5 年生）

净含量/规格：依据市场需求而定 年 月 日至 年 月 日

生产企业：吉林省宏久生物科技股份有限公司 吉林省卫生健康委员会

生产地址：

产地：

联系方式：

生产日期：

保质期：24 个月

贮存条件：密闭，置阴凉干燥处。

食品生产许可证编号：SC13122052302180

产品标准代号：Q/HJSW0001S-2020

保质期：24 个月

食用方法：人参食用量≤3 克/天；直接入口或温水冲调食用或添加其他辅料食用。

不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用。

注意事项：不宜与藜芦、五灵脂、萝卜同食。

注：标签式样申报使用，最终生产标签按食品安全国家标准预包装食品标签通则及国家相应法规执行

9 包装

Q/HJSW0001S-2020

产品内包装袋应符合 GB/T 28118 的规定。
(销售包装应符合GB 23350的规定。)
(运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。)
(储运图示标志应符合GB/T 191的规定。)

10 保质期

本产品符合上述运输、储存条件保质期为 24 个月。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会



410445S-2019



郑州和合生物工程技术有限公司企业标准

Q/ZHS0001S-2019

复配食品加工用乳酸菌粉

2019-02-15 发布

2019-02-15 实施

郑州和合生物工程技术有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由郑州和合生物工程技术有限公司起草。

本标准主要起草人：丁一、宋士良、代建胜。

H N

Q B

复配食品加工用乳酸菌粉

1 范围

本标准规定了复配食品加工用乳酸菌粉的分类、要求、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以乳酸菌菌粉[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、清酒乳杆菌、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、产丙酸丙酸杆菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种、乳酸片球菌、戊糖片球菌、小牛葡萄球菌、木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、马克斯克鲁维酵母、凝结芽孢杆菌、纳豆芽孢杆菌]的一种或多种为主要原料,加入或不加入白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用酵母中的一种或几种,经过混合、制粒或不制粒、包装制成的复配食品加工用乳酸菌粉。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

2.1.1 乳酸菌菌粉应符合卫办监督发【2010】65号中《可用于食品的菌种名单》的通知及其增补公告和QB/T 4575《食品加工用乳酸菌》的要求。

2.1.2 白砂糖应符合GB 13104的规定。

2.1.3 食用酵母应符合GB 31639的规定。

2.1.4 食用葡萄糖应符合GB/T 20880的规定。

2.1.5 麦芽糊精应符合GB 15203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	粉末或颗粒	从样品中取出适量,倒入一
色 泽	色泽均一,具原辅料混合料应有的色泽	洁净烧杯中,自然光下用肉
气味和滋味	具有乳酸菌粉特有的气味,无腐败和异味	眼观察性状、色泽、有无外
杂 质	无肉眼可见外来杂质	来杂质,嗅其气味。

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

Q/ZHS0001S-2019

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
产酸活力 ^a , h或ΔpH	符合产品标称	QB/T 4575
发酵酸度 ^b (以乳酸计), %	符合产品标称	QB/T 4575
a. 发酵类产品需要检测的指标, 适用于乳及乳制品、含乳饮料等用乳酸菌发酵剂。 b. 发酵类产品需要检测的指标, 适用于饮料、肉制品、泡菜等用乳酸菌发酵剂。 *铅指标严于食品安全国家标准GB2762。		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

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 ⁸			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)	≤	10			GB 4789.15	
酵母 ^b (CFU/g)	≤	10			GB 4789.15	
沙门氏菌 (/25g)		5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, (/25g)		5	0	0	—	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌, (/25g)		5	0	0	—	GB 4789.30
注1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 注2: 使用了酵母的产品不检酵母指标。 注3: n 为同一批次产品应采集的样品计数; 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 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 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; 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。

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、乳酸菌数的检验。型式检验按国家相

编制说明

本标准适用于以乳酸菌菌粉[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、清酒乳杆菌、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、产丙酸丙酸杆菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种、乳酸片球菌、戊糖片球菌、小牛葡萄球菌、木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、马克斯克鲁维酵母、凝结芽孢杆菌、纳豆芽孢杆菌]的一种或多种为主要原料，加入或不加入白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用酵母中的一种或几种，经过混合、制粒或不制粒、包装制成的复配食品加工用乳酸菌粉。

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，参照 QB/T 4575《食品加工用乳酸菌》的要求，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。

郑州和合生物工程有限公司

QB

编制说明

本标准适用于以低聚果糖、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、低聚半乳糖为主要原料，添加乳矿物盐、乳清蛋白粉、人参粉(人工种植五年以下)、木糖醇、低聚木糖、L-阿拉伯糖、复合酵素原液(野生蓝莓、野生黑加仑、草莓、木瓜、凤梨、无花果、苹果、山楂、樱桃、胡萝卜、猕猴桃、香蕉、西红柿、桑葚、赤砂糖、低聚果糖)、胶原蛋白粉、百合粉、诺丽果粉、沙棘粉、重瓣红玫瑰花粉、菊粉、蛹虫草粉、蓝莓粉、牡蛎粉、阿胶粉、菊苣粉、水苏糖、烟酸、维生素 B₆(盐酸吡哆醇)、维生素 E(d1- α -醋酸生育酚)、烟酰胺、维生素 B₁₂(羟钴胺)、钙(葡萄糖酸钙)、铁(葡萄糖酸亚铁)、锌(葡萄糖酸锌)、复合益生菌粉(植物乳杆菌、干酪乳杆菌、嗜热链球菌、乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜酸乳杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌、副干酪乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、约氏乳杆菌、格氏乳杆菌中的一种或几种)的一种或几种，经调配、杀菌、灌装而成的饮料浓浆。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 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

新乡市旺龙生物科技有限公司

QB