



411939S-2022



河南万仁药业有限公司企业标准

Q/HWRY 0025S-2022

益生菌饮料浓浆（非活菌 型）

2022-07-18 发布

2022-07-18 实施

河南万仁药业有限公司 发布

前 言

本标准由河南万仁药业有限公司提出。

本标准起草单位：河南万仁药业有限公司。

本标准主要起草人：万华。

H N

Q B

益生菌饮料浓浆（非活菌型）

1 范围

本标准规定了益生菌饮料浓浆（非活菌型）的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以胡萝卜、红薯、南瓜、山楂、麦芽、沙棘浆、佛手、代代花、罗汉果为原料，经水煮、过滤、浓缩，加入益生菌果蔬酵素发酵液（A型）【乳糖醇、水、山梨糖醇、康普茶发酵液（水、白砂糖、红茶粉、马克斯克鲁维酵母、嗜酸乳杆菌、植物乳杆菌、副干酪乳杆菌）、聚葡萄糖、苹果原醋、综合果蔬发酵液（甘薯、香蕉、甜菜、葡萄、柿子、柠檬、葡萄柚、萝卜、荔枝、西兰花、番茄、冬瓜、苹果、菠萝、白菜、牛蒡根、苦瓜、芥蓝、茄子、茼蒿）、玫瑰酵素原液（水，重瓣红玫瑰花）、胶原蛋白肽、重瓣红玫瑰粉、蔓越莓水果粉、柠檬酸、DL-苹果酸、植物乳杆菌、长双歧杆菌】、低聚异麦芽糖浆混合、灌装、灭菌、包装而成的益生菌饮料浓浆。本产品为益生菌饮料浓浆（非活菌型），饮用时加水7~10倍稀释饮用。

根据原材料不同分为：沙棘低聚异麦芽糖浆益生菌饮料浓浆、胡萝卜南瓜低聚异麦芽糖浆益生菌饮料浓浆、沙棘罗汉果低聚异麦芽糖浆益生菌饮料浓浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 山楂、麦芽、佛手、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部规定。
- 2.1.2 低聚异麦芽糖浆应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.3 益生菌果蔬酵素发酵液（A型）应符合 GB/T31121 的规定。
- 2.1.4 沙棘浆应符合 T/ISAS 002-2021 的规定。
- 2.1.5 胡萝卜、红薯、南瓜应洁净、无虫蛀，无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的相关规定。
- 2.1.6 代代花为芸香科植物代代花 *Citrus aurantium L. var. amara Engl.* 的干燥花蕾，应洁净、无虫蛀，无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的相关规定。
- 2.1.7 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
性状	粘稠液体，久置允许有少量原料物质析出	从样品中取出本品50mL，倒入一洁净烧杯中，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
色泽	黄褐色至褐色	
气、滋味	具有本品特有气味，无异味，味甜	

杂质	无正常视力可见外来杂质	滋味
----	-------------	----

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
pH值	3.0~6.0	GB 5009.237
相对密度 (20℃/20℃)	1.10~1.40	GB 5009.2
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
^a 展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注: *严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
^a 适用于添加山楂、苹果及其制品的产品检验。		

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	
菌落总数, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
霉菌, CFU/g	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤	20			GB 4789.15
注 1: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1。					

2.5 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 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、相对密度、菌落总数、大

肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以胡萝卜、红薯、南瓜、山楂、麦芽、沙棘浆、佛手、代代花、罗汉果为原料，经水煮、过滤、浓缩，加入益生菌果蔬酵素发酵液（A型）【乳糖醇、水、山梨糖醇、康普茶发酵液（水、白砂糖、红茶粉、马克斯克鲁维酵母、嗜酸乳杆菌、植物乳杆菌、副干酪乳杆菌）、聚葡萄糖、苹果原醋、综合果蔬发酵液（甘薯、香蕉、甜菜、葡萄、柿子、柠檬、葡萄柚、萝卜、荔枝、西兰花、番茄、冬瓜、苹果、菠萝、白菜、牛蒡根、苦瓜、芥蓝、茄子、茼蒿）、玫瑰酵素原液（水，重瓣红玫瑰花）、胶原蛋白肽、重瓣红玫瑰粉、蔓越莓水果粉、柠檬酸、DL-苹果酸、植物乳杆菌、长双歧杆菌】、低聚异麦芽糖浆混合、灌装、灭菌、包装而成的益生菌饮料浓浆。本产品为益生菌饮料浓浆（非活菌型），饮用时加水7~10倍稀释饮用。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》，制定本企业标准，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。

河南万仁药业有限公司

QB