



412453S-2022



洛阳凯凯食品开发有限公司企业标准

Q/LKK 0001S-2022

益生菌固体饮料

2022-09-05 发布

2022-09-05 实施

洛阳凯凯食品开发有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳凯凯食品开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：林海见、焦从丝。

本标准自发布实施日起替代 Q/LKK 0001S-2022(备案号：411428S-2022)。

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分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以动物双歧杆菌、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为原料，添加脱脂乳粉、全脂乳粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、低聚果糖、聚葡萄糖、草莓粉、西瓜粉、甜橙粉、水蜜桃粉、苹果粉、葡萄粉、蓝莓粉、猕猴桃粉、芒果粉、柠檬粉、百香果粉、青金桔粉、火龙果粉、木瓜粉、菠萝粉、香蕉粉、椰粉中的一种或几种，经调配、混合搅拌、压片或者不压片、包装加工而成的益生菌粉固体饮料（本产品应稀释 5-8 倍冲调饮用）。

根据配料不同将产品分为：复合益生菌固体饮料 1 型、复合益生菌固体饮料 2 型。

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 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 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.6 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.7 草莓粉、西瓜粉、甜橙粉、水蜜桃粉、苹果粉、葡萄粉、蓝莓粉、猕猴桃粉、芒果粉、柠檬粉、百香果粉、青金桔粉、火龙果粉、木瓜粉、菠萝粉、香蕉粉、椰粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.8 脱脂乳粉、全脂乳粉应符合 GB 19644 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	具有该产品应有的色泽	取试样 2 袋置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察性状、色泽和杂质；闻其气味，用温开水冲泡后，品其滋味
性 状	粉末状或片状	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，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	≤ 7.0	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
展青毒素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a. 仅适用于添加苹果粉的产品。		

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		
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 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g		5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15	
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

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。

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以动物双歧杆菌、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为原料，添加脱脂乳粉、全脂乳粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、低聚果糖、聚葡萄糖、草莓粉、西瓜粉、甜橙粉、水蜜桃粉、苹果粉、葡萄粉、蓝莓粉、猕猴桃粉、芒果粉、柠檬粉、百香果粉、青金桔粉、火龙果粉、木瓜粉、菠萝粉、香蕉粉、椰粉中的一种或几种，经调配、混合搅拌、压片或者不压片、包装加工而成的益生菌粉固体饮料（本产品应稀释 5-8 倍冲调饮用）。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/T29602《固体饮料》的要求制定本企业标准，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。

洛阳凯凯食品开发有限公司