



413861S-2023



河南聚润食品有限公司企业标准

Q/HJS 0007S-2023

# 益生菌复合粉（固体饮料）

2023-12-11 发布

2023-12-11 实施

河南聚润食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南聚润食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵豪。

H N

Q B

# 益生菌复合粉（固体饮料）

## 1 范围

本标准规定了益生菌复合粉（固体饮料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以益生菌[青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、嗜酸乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、马乳酒样乳杆菌马乳酒样亚种、干酪乳酪杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、植物乳植杆菌、唾液联合乳杆菌、弯曲广布乳杆菌、清酒广布乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）、乳脂乳球菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种、乳酸片球菌、戊糖片球菌、凝结魏茨曼氏菌]中的多种为原料，加入橙粉、蓝莓粉、苹果粉、草莓粉、脱脂奶粉、全脂奶粉、玉米淀粉、葡萄糖、山梨糖醇、赤藓糖醇、低聚木糖、菊粉、抗性糊精、低聚半乳糖、麦芽糊精、低聚果糖、聚葡萄糖、白砂糖、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、维生素 E（dl- $\alpha$ -醋酸生育酚）、叶酸、维生素 C（L-抗坏血酸）、烟酰胺、葡萄糖酸锌、 $\beta$ -胡萝卜素、L-乳酸钙、食品用香精中的多种，经配料、混合、制粒、干燥、包装加工而成的益生菌复合粉（固体饮料）。

根据原辅料不同可分为不同产品。

## 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 益生菌应符合 QB/T 4575 和国家卫健委 2022 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.3 橙粉、蓝莓粉、苹果粉、草莓粉应符合 NT/T 1884 的规定。
- 2.1.4 脱脂奶粉、全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.8 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.9 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.10 菊粉应符合卫生部公告（卫生部 2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.11 抗性糊精应符合卫计委公告（2012 年第 16 号）的规定。
- 2.1.12 低聚半乳糖应符合卫计委公告（2008 年第 20 号）的规定。
- 2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

- 2.1.15 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.20 维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.21 维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.22 维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.23 维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.24 维生素 E（d1- $\alpha$ -醋酸生育酚）应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.25 叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.26 维生素 C（L-抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.27 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.28 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.29  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.30 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.31 食品用香精应符合 GB 30616 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	颗粒状或粉状	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和性状，按标签上所述的使用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味，辨其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无杂质
色 泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
维生素 B <sub>1</sub> <sup>a</sup> , mg/kg	9~22	GB 5009.84

维生素 B <sub>2</sub> <sup>a</sup> , mg/kg	9~22	GB 5009.85
维生素 B <sub>6</sub> <sup>a</sup> , mg/kg	7~22	GB 5009.154
维生素 B <sub>12</sub> <sup>a</sup> , μg/kg	10~66	GB 5009.285 或 GB/T 5009.217
维生素 E <sup>a</sup> , mg/kg	76~180	GB 5009.82
叶酸 <sup>a</sup> , μg/kg	600~6000	GB 5009.211
维生素 C <sup>a</sup> , mg/kg	1000~2250	GB 5009.86
烟酸 <sup>a</sup> , mg/kg	110~330	GB 5009.89
锌 <sup>a</sup> , mg/kg	60~180	GB 5009.14
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , mg/kg	3~6	GB 5009.83
钙 <sup>a</sup> , mg/kg	2500~10000	GB 5009.92
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
<sup>a</sup> 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品。		

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法	
	n	c	m	M		
乳酸菌数, CFU/g	≥	10 <sup>6</sup>			GB 4789.35	
大肠菌群, CFU/g		5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15	
沙门氏菌, /25g		5	0	0	—	GB 4789.4
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 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

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, 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、净含量及允许短缺量、水分、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以益生菌[青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、嗜酸乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、马乳酒样乳杆菌马乳酒样亚种、干酪乳酪杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、植物乳植杆菌、唾液联合乳杆菌、弯曲广布乳杆菌、清酒广布乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）、乳脂乳球菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种、乳酸片球菌、戊糖片球菌、凝结魏茨曼氏菌]中的多种为原料，加入橙粉、蓝莓粉、苹果粉、草莓粉、脱脂奶粉、全脂奶粉、玉米淀粉、葡萄糖、山梨糖醇、赤藓糖醇、低聚木糖、菊粉、抗性糊精、低聚半乳糖、麦芽糊精、低聚果糖、聚葡萄糖、白砂糖、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、维生素 E（d1- $\alpha$ -醋酸生育酚）、叶酸、维生素 C（L-抗坏血酸）、烟酰胺、葡萄糖酸锌、 $\beta$ -胡萝卜素、L-乳酸钙、食品用香精中的多种，经配料、混合、制粒、干燥、包装加工而成的益生菌复合粉（固体饮料）。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《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》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。