



410254 S-2023



鹤壁兴旺生物科技有限公司企业标准

Q/HXS 0002S-2023

复合益生菌固体饮料

2023-02-03 发布

2023-02-03 实施

鹤壁兴旺生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁兴旺生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾文婷、杨盼、李程、孙海军。

H N
Q B

复合益生菌固体饮料

1 范围

本标准规定了复合益生菌固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以植物乳植杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、动物双歧杆菌乳亚种、副干酪乳酪杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、发酵粘液乳杆菌中的几种为原料，添加麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、脱脂乳粉、 γ -氨基丁酸中一种或几种，经挑选、混合包装而成的复合益生菌固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.2 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 脱脂乳粉 应符合 GB 19644 的规定。

2.1.5 植物乳植杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、动物双歧杆菌乳亚种、副干酪乳酪杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、发酵粘液乳杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。

2.1.6 γ -氨基丁酸应符合卫生部 2009 年第 12 号的规定。

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	颗粒状或粉末状	从样品中取出一包，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，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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	≤ 0.9	GB 5009.12
注：铅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, CFU/g $\geq$	1×10^6				GB 4789.35
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3
霉菌, CFU/g $\leq$	50				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注 a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; 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。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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; 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

本标准适用于以植物乳植杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、动物双歧杆菌乳亚种、副干酪乳酪杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、发酵粘液乳杆菌中的几种为原料，添加麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、脱脂乳粉、 γ -氨基丁酸中一种或几种，经挑选、混合包装而成的复合益生菌固体饮料。

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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鹤壁兴旺生物科技有限公司

H N
Q B