



410786S-2023



河南省果宝实业发展有限责任公司企业标准

Q/HGS 0003S-2023

乳酸菌液（食品加工用）

2023-04-10 发布

2023-04-10 实施

河南省果宝实业发展有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南省果宝实业发展有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：申伟、廖祥儒、张少恩、曹东标。

H N
Q B

乳酸菌液（食品加工用）

1 范围

本标准规定了乳酸菌液（食品加工用）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用土豆淀粉、食用玉米淀粉中的一种或两种为主要原料，添加【纯净水（生活饮用水经过滤、反渗透）、蜂蜜、刺梨、蓝莓、西梅、百香果】，经搅拌，加入食用葡萄糖、低聚果糖中的一种或两种，经灭菌后，加入乳酸菌菌种（鼠李糖乳酪杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、植物乳植杆菌中的一种或几种）发酵，成熟后，经过滤、灌装、包装加工制成的用于食品加工的乳酸菌液（不作为食品直接食用）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用土豆淀粉、食用玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 鼠李糖乳酪杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、发酵粘液乳杆菌应符合卫健委 2022 年第 4 号和 QB/T 4575 的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

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

2.1.6 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 刺梨、蓝莓、西梅、百香果应符合 NY/T 844 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	液体	取 100mL 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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
酸度，mL/100g	≤ 30	GB 5009.239

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.04	GB 5009.12
滴滴涕，mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
六六六，mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
注：*指标严于食品安全国家标准 GB2762 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	
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌，CFU/mL ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
乳酸菌数，CFU/mL ≥	10 ⁷				GB 4789.35
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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 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。

5 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、酸度、乳酸菌数、霉菌、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用土豆淀粉、食用玉米淀粉中的一种或两种为主要原料，添加【纯净水（生活饮用水经过滤、反渗透）、蜂蜜、刺梨、蓝莓、西梅、百香果】，经搅拌，加入食用葡萄糖、低聚果糖中的一种或两种，经灭菌后，加入乳酸菌菌种（鼠李糖乳酪杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、植物乳植杆菌中的一种或几种）发酵，成熟后，经过滤、灌装、包装加工制成的用于食品加工的乳酸菌液（不作为食品直接食用）。

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，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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省果宝实业发展有限责任公司