



411250 S-2023



河南盈嘉生物科技有限公司企业标准

Q/HYS 0002S-2023

预拌风味酸奶粉

2023-05-14 发布

2023-05-14 实施

河南盈嘉生物科技有限公司 发布

前 言

本标准中的附 A、B 是规范性附录。

本标准由河南盈嘉生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南盈嘉生物科技有限公司。

本标准主要起草人：崔中祥。

本标准自发布实施日起替代Q/HYS 0002S-2017(备案号：412464S-2017, 备案日期：2017-10-12)。

H N
Q B

预拌风味酸奶粉

1 范围

本标准规定了预拌风味酸奶粉的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以乳粉、益生菌粉（德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、干酪乳酪杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、植物乳植杆菌、嗜酸乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、乳酸乳球菌乳亚种、乳脂乳球菌）为主要原料，添加或不添加白砂糖、苹果粉、草莓粉、黄桃粉、香蕉粉、菠萝粉、柠檬粉、甜橙粉、罗汉果粉、燕麦粉、紫薯粉、核桃粉、青稞粉、食用香精（葡萄味、哈密瓜味、香蕉味、水蜜桃味、芒果味、苹果味、草莓味、蓝莓味、菠萝味、柠檬味、巧克力味、咖啡味）、羧甲基纤维素钠、木糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、明胶、果胶、琼脂，双乙酰酒石酸单双甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、甜菜红中一种或多种，经调配、混合、灌装、包装而成的预拌风味酸奶粉，用于制做风味酸奶的原料。

根据添加原料或辅料的不同产品分为以下类别：木糖醇型、无蔗糖风味型、紫薯风味型、核桃风味型、燕麦风味型、青稞风味型、苹果风味型、香蕉风味型、葡萄风味型、哈密瓜风味型、黄桃风味型、草莓风味型、蓝莓风味型、咖啡风味型、巧克力风味型、芒果风味型、菠萝风味型、柠檬风味型。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB 317 和 GB13104 的规定。

2.1.2 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.3 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。

2.1.4 甜菜红应符合 GB 1886.11 的规定。

2.1.5 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.7 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

2.1.8 明胶应符合 GB 6783 的规定。

2.1.9 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。

2.1.10 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.11 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.12 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。

2.1.13 苹果粉、草莓粉、黄桃粉、香蕉粉、菠萝粉、柠檬粉、甜橙粉、罗汉果粉、青稞粉、核桃粉、燕麦粉、紫薯粉应符合 GB/T 29602 的规定

2.1.14 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.15 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.16 益生菌粉应符合 QB/T 4575 和附录 A 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	试验方法
性状	粉末状	从样品中取出10g，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	具有本品应有的色泽，色泽均匀	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	具有本品应有的滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见杂质	

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
脂肪 ^a ，g/100g[以4倍（无蔗糖型6倍）无菌水稀释搅拌均匀42℃温度、无菌环境下发酵8小时后计]	≥ 2.5	GB 5009. 6
蛋白质，g/100g[以4倍（无蔗糖型6倍）无菌水稀释搅拌均匀42℃温度、无菌环境下发酵8小时后计]	≥ 2.3	GB 5009. 5
酸度， ^o T[以4倍（无蔗糖型6倍）无菌水稀释搅拌均匀42℃温度、无菌环境下发酵8小时后计]	≥ 70.0	GB 5009. 239
甜菊糖苷 ^b （以甜菊糖苷当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
总砷（以As计），mg/kg[以4倍（无蔗糖型6倍）无菌水稀释后计]	≤ 0.1	GB 5009. 11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009. 12
碳水化合物 ^c ，g/100g	≤ 0.5	附录 B
铬(以Cr计),mg/kg	≤ 2.0	GB 5009. 123
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)，mg/kg	≤ 2.0	GB 5009. 33
展青霉素 ^d ，μg/kg	≤ 20	GB 5009. 185
本产品经加4倍（无蔗糖型6倍）无菌水稀释在42℃无菌环境下发酵8小时后理化指标应符合GB 19302的规定		
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a 仅适用于配料中乳粉全部为全脂的产品		
b 仅适用于配料中含有甜菊糖苷的产品		

c 仅适用于无蔗糖风味型的预拌风味酸奶粉。

d 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	
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.10
霉菌, CFU/g ≤	30				GB 4789.15
酵母, CFU/g ≤	100				GB 4789.15
乳酸菌总数 ^d , CFU/g (以4倍 ≥ (无蔗糖型6倍) 无菌水稀释 搅拌均匀42℃温度、无菌环 境下发酵8小时后计	1×10 ⁶				GB 4789.34、GB 4789.35
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
注 2: 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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 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、水分、乳酸菌总数和大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

附录A
益生菌粉的质量要求

A.1 益生菌粉的生产工艺

益生菌粉是通过对一种或多种菌种进行培养、接种、发酵、浓缩、冷冻、干燥而成。使用的菌种种类有青春双歧杆菌，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，长双歧杆菌婴儿亚种，长双歧杆菌长亚种，嗜酸乳杆菌，干酪乳酪杆菌，卷曲乳杆菌，德氏乳杆菌保加利亚亚种，德氏乳杆菌乳亚种，发酵粘液乳杆菌，格氏乳杆菌，瑞氏乳杆菌，约氏乳杆菌，副干酪乳酪杆菌，植物乳植杆菌，罗伊氏粘液乳杆菌，鼠李糖乳酪杆菌，唾液联合乳杆菌，清酒广布乳杆菌，唾液链球菌嗜热亚种，产丙酸丙酸菌，乳酸乳球菌乳亚种，乳脂乳球菌，乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型），费氏丙酸杆菌谢氏亚种，肠膜明串珠菌肠膜亚种，乳酸片球菌，戊糖片球菌。

A.2 益生菌粉的质量指标

益生菌粉应符合表A1的规定。

表A1 质量指标

项 目	指 标	检验方法
外观	粉状，具有本品应有的色泽	从样品中取出10G，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
滋味和气味	具有本品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见杂质	
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
大肠菌群，MPN/100g	≤ 30	GB 4789.3
酵母和霉菌，CFU/g	≤ 10	GB 4789.15
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.10
活菌数	≥ 1×10 ⁶	GB 4789.34、GB 4789.35

附录B
碳水化合物的测定

《预包装食品营养标签通则》(GB 28050-2011) 问答(修订版)

(二十七)关于碳水化合物及其含量。

碳水化合物是指(单糖和双糖)、寡糖和多糖的总称,是提供能量的重要营养素。

食品中碳水化合物的量可按减法或加法计算获得。减法是以食品总质量为 100,减去蛋白质、脂肪、水分、灰分和膳食纤维的质量,称为“可利用碳水化合物”;或以食品总质量为 100,减去蛋白质、脂肪、水分、灰分的质量,称为“总碳水化合物”。在标签上,上述两者均以“碳水化合物”标示。加法是以淀粉和糖的总合为“碳水化合物”。

依据《预包装食品营养标签通则》(GB 28050-2011)问答(修订版)第二十七条,试样中碳水化合物

按减法计算,以食品总质量为 100,减去蛋白质、脂肪、水分、灰分的质量,计算公式如下:

$$X=100-X_1-X_2-X_3-X_4$$

式中:

X——试样中总碳水化合物的含量,单位为克每百克(g/100g);

X₁——试样中蛋白质的含量,单位为克每百克(g/100g),检测方法 GB 5009.5;

X₂——试样中脂肪的含量,单位为克每百克(g/100g),检测方法 GB 5009.6;

X₃——试样中水分的含量,单位为克每百克(g/100g),检测方法 GB 5009.3;

X₄——试样中灰分的含量,单位为克每百克(g/100g),检测方法 GB 5009.4; 计算结果保留至小数点后一位。

编制说明

本标准适用于以乳粉、益生菌粉（德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、干酪乳酪杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、植物乳植杆菌、嗜酸乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、乳酸乳球菌乳亚种、乳脂乳球菌）为主要原料，添加或不添加白砂糖、苹果粉、草莓粉、黄桃粉、香蕉粉、菠萝粉、柠檬粉、甜橙粉、罗汉果粉、燕麦粉、紫薯粉、核桃粉、青稞粉、食用香精（葡萄味、哈密瓜味、香蕉味、水蜜桃味、芒果味、苹果味、草莓味、蓝莓味、菠萝味、柠檬味、巧克力味、咖啡味）、羧甲基纤维素钠、木糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、明胶、果胶、琼脂，双乙酰酒石酸单双甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、甜菜红中一种或多种，经调配、混合、灌装、包装而成的预拌风味酸奶粉，用于制做风味酸奶的原料。本标准根据《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，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。

河南盈嘉生物科技有限公司