



411321S-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）

2023-05-21 发布

2023-05-21 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。

本标准自发布实施日起替代 Q/HGS 0003S-2023(备案号：410786S-2023)。

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 | $\geq$ 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 <sup>a</sup> 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 <sup>7</sup> |   |    | 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