



411474S-2023



河南亿宝康生物科技有限公司企业标准

Q/HYS 0005S-2023

复合乳酸菌发酵饮料

2023-05-28 发布

2023-05-28 实施

河南亿宝康生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南亿宝康生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐云翔、陈景岩、李敏、雷刚。

H N
Q B

复合乳酸菌发酵饮品

1 范围

本标准规定了复合乳酸菌发酵饮品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经石英砂过滤、活性炭过滤、精密过滤、一级反渗透）、低聚异麦芽糖、酵母浸粉为主要原料，加入赤砂糖、低聚果糖、白砂糖、酵母蛋白胨、低聚木糖、低聚半乳糖、水苏糖、壳寡糖、乳粉、食用葡萄糖、沙棘原果汁、大枣粉、蜂蜜中的多种，经配料、杀菌、冷却、接种乳酸菌（植物乳植杆菌、嗜酸乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、青春双歧杆菌、长双歧杆菌长亚种、两歧双歧杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、乳酸乳球菌乳亚种、罗伊氏粘液乳杆菌、瑞士乳杆菌、发酵粘液乳杆菌）中的一种或多种进行发酵，加入山药粉、山楂粉、木瓜粉、决明子粉、沙棘粉、茯苓粉、桔梗粉、怀菊花粉、黄精粉、酸枣仁粉、余甘子粉、罗汉果粉、金银花粉、姜粉、枸杞粉、葛根粉、蒲公英粉、人参粉（人工种植五年以下）、黄原胶、磷酸氢二钠、三氯蔗糖、碳酸钙、碳酸镁混合，杀菌或不杀菌、无菌灌装、封盖、包装等主要工艺加工制成的复合乳酸菌发酵饮品。

根据原料工艺原料不同可分为：活菌型复合乳酸菌发酵饮品、灭活型复合乳酸菌发酵饮品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 植物乳植杆菌、嗜酸乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、青春双歧杆菌、长双歧杆菌长亚种、两歧双歧杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、乳酸乳球菌乳亚种、罗伊氏粘液乳杆菌、瑞士乳杆菌、发酵粘液乳杆菌应符合可用于食品的菌种名单原卫办监督发〔2010〕65号和QB/T 4575的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 酵母浸粉、酵母蛋白胨应符合GB/T 20886.2的规定。

2.1.4 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881和GB 15203的规定。

2.1.5 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.6 低聚果糖应符合GB/T 23528.2的规定。

2.1.7 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。

2.1.8 大枣粉、山药粉、山楂粉、木瓜粉、决明子粉、沙棘粉、茯苓粉、桔梗粉、怀菊花粉、黄精粉、酸枣仁粉、余甘子粉、罗汉果粉、金银花粉、姜粉、枸杞粉、葛根粉、蒲公英粉均为水提取物应符合GB/T 29602的规定。

2.1.9 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。

2.1.10 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。

2.1.11 碳酸镁应符合GB 25587的规定。

2.1.12 沙棘原果汁应符合GB/T 31121的规定。

2.1.13 赤砂糖应符合GB/T 35884和GB 13104的规定。

2.1.14 低聚木糖应符合GB/T 35545的规定。

- 2.1.15低聚半乳糖应符合原卫生部关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告[2008]20号的规定。
- 2.1.16水苏糖应符合原卫生部关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告[2010]17号的规定。
- 2.1.17壳寡糖应符合卫生部关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告（2014年 第6号）的规定。
- 2.1.18乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.19食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.20磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 2.1.21蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.22葛根粉应符合GB/T 30637的规定。
- 2.1.23人参（人工种植五年以下）应符合原卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告[2012]17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
色 泽	具有本品应具有色泽	从样品中取出一瓶，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
性 状	均匀一致的液体，有少量的沉淀	
气味、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许少量原料物质沉淀	

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
pH 值	2.0~5.0	GB 5009.237
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.04	GB 5009.12
蛋白质，g/100g	≥ 0.7	GB 5009.5
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
钙，mg/kg	160~1350	GB 5009.92
镁，mg/kg	30~60	GB 5009.241
展青霉素，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注：*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	
^b 菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789. 3 中平板计数法
^d 乳酸菌总数, CFU/mL ≥	1 × 10 ⁶				GB 4789. 35
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
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。 注 3: b 为灭菌型饮品检验项目; d 为活菌型饮品检验项目。					

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2. 7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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; 食品营养强化剂使用应符合 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: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数(灭菌型)、乳酸菌总数(活菌型)、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经石英砂过滤、活性炭过滤、精密过滤、一级反渗透）、低聚异麦芽糖、酵母浸粉为主要原料，加入赤砂糖、低聚果糖、白砂糖、酵母蛋白胨、低聚木糖、低聚半乳糖、水苏糖、壳寡糖、乳粉、食用葡萄糖、沙棘原果汁、大枣粉、蜂蜜中的多种，经配料、杀菌、冷却、接种乳酸菌（植物乳植杆菌、嗜酸乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、青春双歧杆菌、长双歧杆菌长亚种、两歧双歧杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、乳酸乳球菌乳亚种、罗伊氏粘液乳杆菌、瑞士乳杆菌、发酵粘液乳杆菌）中的一种或多种进行发酵，加入山药粉、山楂粉、木瓜粉、决明子粉、沙棘粉、茯苓粉、桔梗粉、怀菊花粉、黄精粉、酸枣仁粉、余甘子粉、罗汉果粉、金银花粉、姜粉、枸杞粉、葛根粉、蒲公英粉、人参粉（人工种植五年以下）、黄原胶、磷酸氢二钠、三氯蔗糖、碳酸钙、碳酸镁混合，杀菌或不杀菌、无菌灌装、封盖、包装等主要工艺加工制成的复合乳酸菌发酵饮品。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》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。

河南亿宝康生物科技有限公司

Q B