



410974S-2024



郑州瑞普生物工程有限公司企业标准

Q/ZRS 0035S-2024

复合益生元预拌粉

2024-04-22 发布

2024-04-22 实施

郑州瑞普生物工程有限公司 发布

前 言

本标准由郑州瑞普生物工程有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：许丽格、李晓、王婕、贾静。

本标准替代Q/ZRS 0035S-2024（410197S-2024）。

H N
Q B

复合益生元预拌粉

1 范围

本标准规定了复合益生元预拌粉的要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以抗性糊精、低聚果糖、低聚半乳糖、大豆低聚糖、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、水苏糖和低聚木糖中的两种或两种以上为原料，辅以菊粉、异麦芽酮糖醇、乳糖、玉米淀粉、麦芽糊精、微晶纤维素、柠檬酸，经湿法制粒加工而成的复合益生元预拌粉（用于固体饮料的加工生产，不直接提供给消费者）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 低聚果糖应符合 GB 1903.40 的规定。
- 2.1.2 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.3 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.4 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.5 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.6 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.7 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.8 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.9 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.10 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 乳糖应符合 GB 25595 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》（卫生部公告 2008 年第 20 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	颗粒及粉末	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和性状。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	白色至浅黄色	
气 味	无异味	
滋 味	微甜	

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，%	≤ 7.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
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	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌，CFU/g	≤50				GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以抗性糊精、低聚果糖、低聚半乳糖、大豆低聚糖、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、水苏糖和低聚木糖中的两种或两种以上为原料，辅以菊粉、异麦芽酮糖醇、乳糖、玉米淀粉、麦芽糊精、微晶纤维素、柠檬酸，经湿法制粒加工而成的复合益生元预拌粉（用于固体饮料的加工生产，不直接提供给消费者）。

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》制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州瑞普生物工程有限公司