



410368S-2025

汇川实业发展（河南）有限公司企业标准

Q/HC 0001S-2025

益生菌咖啡固体饮料（未杀 菌型）

2025/02/05 发布

2025/02/05 实施

汇川实业发展（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由汇川实业发展（河南）有限公司提出并起草。

本标准起草人：王水永。

H N

Q B

益生菌咖啡固体饮料（未杀菌型）

1 范围

本标准规定了益生菌咖啡固体饮料（未杀菌型）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以冻干咖啡粉为主要原料，添加复合益生菌冻干粉、低聚果糖、抗性糊精、魔芋粉、菊粉、白芸豆提取物、梨果仙人掌粉、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌长亚种、副干酪乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、植物乳植杆菌中的一种或几种，经配料、混合、内装、包装而成的益生菌咖啡固体饮料（未杀菌型）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 复合益生菌冻干粉应符合 Q/LHWK 0037S 的规定，见附录 1。
- 2.1.2 冻干咖啡粉应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.3 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.4 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.6 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.7 白芸豆提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.8 梨果仙人掌粉应符合关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告（2012 年 第 19 号）的规定。
- 2.1.9 嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌长亚种、副干酪乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、植物乳植杆菌应符合 GB 31639 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	具有本品应有的性状	随机取50g被测样品，将样品倒入白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状，用鼻嗅其气味，用口尝其滋味，放入清水中检查有无外来杂质
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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	≤	5.0	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
咖啡因, mg/kg	≥	200	GB 5009.139

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	
乳酸菌数, CFU/g	10 ⁶				GB 4789.35
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤20				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 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; 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、乳酸菌、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 1



漯河微康生物科技有限公司企业标准

Q/LHWK 0003S-2023

益生菌粉

2023-12-11 发布

2023-12-11 实施

漯河微康生物科技有限公司 发布

前 言

本标准附录 A、附录 B、附录 C、附录 D、附录 E 为规范性附录。

本标准由漯河微康生物科技有限公司提出。

本标准由河南省口岸食品检验检测所和河南省食品药品检验所共同起草。

本标准主要起草人：方曙光、刘颖、张婷婷、夏九学、白海平、于永超、张悦。

本标准自实施之日起代替 Q/LHWK 0003S-2019。

H N

Q B

益生菌粉

1 范围

本标准规定了益生菌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种菌、动物双歧杆菌乳亚种菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种菌、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菌、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、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、鼠李糖乳酪杆菌粉、唾液乳杆菌、弯曲乳杆菌、嗜热链球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、肠膜明串珠菌肠膜亚种、马克斯克鲁维酵母、乳酸片球菌、戊糖片球菌、小牛葡萄球菌、木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、食品加工用酵母、清酒广布乳杆菌、产丙酸丙酸杆菌中的一种或多种为菌种，添加食用葡萄糖、乳糖、白砂糖、蛋白胨、酵母浸膏、牛肉浸粉、酵母浸粉、酵母蛋白胨、胡萝卜粉、大米蛋白粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白胨、小麦低聚肽、酵母抽提物、食用盐、低聚木糖、麦芽糖、麦芽糊精、水苏糖、低聚异麦芽糖、异麦芽酮糖醇、乳粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、低聚果糖、菊粉、海藻糖、抗性糊精、食品加工助剂[氨水、吐温80、聚二甲基硅氧烷及其乳液、氯化铵、二氧化硅、乙酸钠、氯化钾、氯化镁、硫酸镁、硫酸钠、氯化钙、碳酸钠、氢氧化钠、碳酸镁、碳酸钾、硫酸铵、硫酸锌、磷酸二氢钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠]中的几种，经过接种、发酵，加入或不加入食品添加剂[木糖醇、乳糖醇、赤藓糖醇、黄原胶、柠檬酸钠、柠檬酸钾、柠檬酸、微晶纤维素、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、海藻酸钾（褐藻酸钾）、谷氨酸钠、阿拉伯胶、抗坏血酸（维生素C）、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、乳酸钠、甲基纤维素、D-异抗坏血酸、磷脂、甘油、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种]，经离心、乳化、杀菌或不杀菌、干燥后、混合加入或不加入葡萄糖、麦芽糊精、玉米淀粉、马铃薯淀粉中的一种或多种，包装制成的益生菌粉。用于食品加工食品原料。

2 分类

2.1 根据菌体是否进行杀菌处理，分为“活菌型和杀菌型”；

2.2 根据使用菌种种类，添加一种菌株的为单菌型，添加两种及以上混合的菌粉为复合型。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种菌、动物双歧杆菌乳亚种菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种菌、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菌、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、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、鼠李糖乳酪杆菌粉、唾液乳杆菌、弯曲乳杆菌、嗜热链球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、肠膜明串珠菌肠膜亚种、马克斯克鲁维酵母、乳酸片球菌、戊糖片球菌、小牛葡萄球菌、木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、清酒广布乳杆菌、产丙酸丙酸杆菌应符合QB/T 4575的规定。

3.1.2 马克斯克鲁维酵母应符合GB 31639的规定。

- 3.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.6 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.7 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 3.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.9 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.11 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 3.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.13 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.14 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.15 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 3.1.16 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 3.1.17 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 3.1.18 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 3.1.19 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.20 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 3.1.21 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.22 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 3.1.23 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 3.1.24 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 3.1.25 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 3.1.26 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.27 抗性糊精应符合卫生部 2012 年第 16 号公告。
- 3.1.28 小麦低聚肽应符合卫生部 2012 年第 16 号公告。
- 3.1.29 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.30 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 3.1.31 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.32D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.33 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.34 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 3.1.35 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。

- 3.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.6 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.7 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 3.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.9 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.11 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 3.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.13 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.14 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.15 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 3.1.16 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 3.1.17 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 3.1.18 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 3.1.19 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.20 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 3.1.21 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.22 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 3.1.23 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 3.1.24 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 3.1.25 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 3.1.26 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.27 抗性糊精应符合卫生部 2012 年第 16 号公告。
- 3.1.28 小麦低聚肽应符合卫生部 2012 年第 16 号公告。
- 3.1.29 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.30 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 3.1.31 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.32D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.33 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.34 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 3.1.35 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。

3.1.69 牛肉浸粉应符合附录 E 的规定。

3.1.70 酵母浸粉应符合附录 A 的规定。

3.2 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	具有产品应有的色泽	取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中,在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态,杂质,并嗅其气味,温开水漱口,品其滋味
滋 味、气 味	产品固有的发酵气味,无异味,无不良气味,无异臭	
组 织 形 态	粉末状或颗粒状,无结块	
杂 质	无正常视力可见异物	

3.3 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, %	≤ 8.0	GB 5009.3
总砷* (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
* 该指标严于食品安全国家标准GB 31639的规定。		

3.4 微生物限量

微生物指标应符合表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		
乳酸菌数 ^a , CFU/g	≥	1×10 ⁸			GB 4789.35	
菌落总数 ^b , CFU/g		5	2	10000	50000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g		5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15	
致病菌	沙门氏菌, /25g	不得检出			GB 4789.4	
	金黄色葡萄球菌, /25g	不得检出			GB 4789.10	
	单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	不得检出			GB 4789.30	

注1: a 仅限于活菌型产品, b 适用于杀菌型产品。

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。

3.5 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。

3.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

4 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、乳酸菌数(仅限活菌型)、菌落总数(仅限杀菌型)、大肠菌群、霉菌、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

附录A
(规范性附录)
酵母浸粉质量要求

A.1 原料来源

本规定适用于以高蛋白质含量的食用酵母为原料,采用现代生物工程技术精制而成的酵母浸粉。

A.2 指标要求

指标要求应符合表A.1的规定。

表A.1 指标要求

项目		指标	检验方法
感官要求	色泽	黄色至淡黄色	取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中,在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质,并嗅其气味,温开水漱口,品其滋味。
	滋味	具有酵母浸粉所特有的气味,无腐败 异臭	
	组织形态	粉状	
	杂质	无正常视力可见外来杂质	
理化要求	总氮(以干基计), % \geq	9.0	GB 5009.5
	氨基酸态氮(以干基计), % \geq	3.0	GB/T 23530
	水分, % \leq	6.0	GB 5009.3
	灰分, % \leq	15.0	GB 5009.4
	pH(2%水溶液)	5.3-7.2	GB 5009.237
	铅, mg/kg \leq	1.0	GB 5009.12
	总砷, mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
微生物要求	菌落总数, CFU/g \leq	50000	GB 4789.2
	大肠菌群, MPN/g \leq	0.3	GB 4789.3
	霉菌和酵母菌, CFU/g \leq	20	GB 4789.15
	沙门氏菌, /25g	不得检出	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌, /25g	不得检出	GB 4789.10

附录B
(规范性附录)
大米蛋白粉质量要求

B.1 原料来源

本规定适用于以大米为原料，从中提取的蛋白质，经粉碎、提纯、干燥等工序制成的粉状产品。

B.2 指标要求

指标要求应符合表B.1的规定。

表B.1指标要求

项目		指标	检验方法
感官要求	色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味。
	滋味	具有大米蛋白粉特有的气味，无异味	
	组织形态	粉末状	
	杂质	无正常视力可见外来异物	
理化要求	蛋白质, % \geq	35	GB 5009.5
	脂肪, % \leq	10.0	GB 5009.6
	水分, % \leq	8.0	GB 5009.3
	灰分(以干基计), % \leq	6.0	GB 5009.4
	铅(以Pb计), mg/kg \leq	0.2	GB 5009.12
	总汞(以Hg计), mg/kg \leq	0.02	GB 5009.17
	总砷(以As计), mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
	铬(以Cr计), mg/kg \leq	1.0	GB 5009.123
	镉(以Cd计), mg/kg \leq	0.1	GB 5009.15
苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq	2.0	GB 5009.27	
微生物指标			
微生物要求	菌落总数, CFU/g \leq	30000	GB 4789.2
	大肠菌群, MPN/100g \leq	90	GB 4789.3
	霉菌和酵母菌, CFU/g \leq	30	GB 4789.15
	沙门氏菌, /25g	n=5, c=0, m=0	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌, CFU/g	n=5, c=1, m=100, M=1000	GB 4789.10

附录C

(规范性附录)

蛋白胨、酵母蛋白胨、大豆蛋白胨质量要求

C.1 原料来源

本规定适用于以新鲜动物骨头为原料，采用生物酶解和后期过滤，浓缩，喷雾干燥制成的蛋白胨（动物源）或将纯培养的高蛋白面包酵母，经分离富集酵母蛋白处理和复合酶作用，制得的一种稳定、安全且营养全面的酵母蛋白胨或以大豆为原料，经粉碎、酶解、分离提取、干燥等工序制成的粉状蛋白胨。

C.2 指标要求

指标要求应符合表C.1的规定。

项目		蛋白胨 (动物源)	酵母 蛋白胨	大豆蛋白胨	检验方法
感官 要求	色泽	微黄色至棕色粉末	灰白色至浅棕色	浅黄色至乳白色	取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	滋气味	具有产品应有气味	具有产品应有气味	具有产品应有气味	
	组织形态	粉状	粉状	粉状	
	杂质	无正常视力可见外来杂质	无正常视力可见外来杂质	无正常视力可见外来杂质	
理化 要求	总氮（以干基计），% \geq	14.5	8.0	8.0	GB 5009.5
	氨基酸态氮（以干基计），% \geq	1.5	1.5	2.0	GB/T 23530
	水分，% \leq	6.0	6.0	7.0	GB 5009.3
	灰分（以干基计），% \leq	6.0	15.0	15.0	GB 5009.4
	氯化物（以NaCl计），% \leq	5.0	5.0	-	GB 5009.44
	pH（2%水溶液）	5.0-7.0	5.3-7.2	5.0-7.0	GB 5009.237
	胨含量，% \geq	20.0	20.0	-	GB/T 22492
	总砷（以As计），mg/kg \leq	0.5	1.5	2.0	GB 5009.11
	铬（以Cr计），mg/kg \leq	1.0	-	-	GB 5009.123
	镉（以Cd计），mg/kg \leq	0.1	-	-	GB 5009.15
	铅（以Pb计），mg/kg \leq	0.3	1.0	0.5	GB 5009.12
	N-二甲基亚硝胺， $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq	3.0	-	-	GB 5009.26
微生物 要求	菌落总数，CFU/g \leq	10000	50000	50000	GB 4789.2
	大肠菌群，MPN/g \leq	0.3	0.3	0.3	GB 4789.3
	霉菌和酵母菌，CFU/g \leq	20	20	20	GB 4789.15
	沙门氏菌，/25g	n=5, c=0, m=0	不得检出	不得检出	GB 4789.4

附录C

(规范性附录)

蛋白胨、酵母蛋白胨、大豆蛋白胨质量要求

C.1 原料来源

本规定适用于以新鲜动物骨头为原料，采用生物酶解和后期过滤，浓缩，喷雾干燥制成的蛋白胨（动物源）或将纯培养的高蛋白面包酵母，经分离富集酵母蛋白处理和复合酶作用，制得的一种稳定、安全且营养全面的酵母蛋白胨或以大豆为原料，经粉碎、酶解、分离提取、干燥等工序制成的粉状蛋白胨。

C.2 指标要求

指标要求应符合表C.1的规定。

项目		蛋白胨 (动物源)	酵母 蛋白胨	大豆蛋白胨	检验方法
感官 要求	色泽	微黄色至棕色粉末	灰白色至浅棕色	浅黄色至乳白色	取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	滋气味	具有产品应有气味	具有产品应有气味	具有产品应有气味	
	组织形态	粉状	粉状	粉状	
	杂质	无正常视力可见外来杂质	无正常视力可见外来杂质	无正常视力可见外来杂质	
理化 要求	总氮（以干基计），% \geq	14.5	8.0	8.0	GB 5009.5
	氨基酸态氮（以干基计），% \geq	1.5	1.5	2.0	GB/T 23530
	水分，% \leq	6.0	6.0	7.0	GB 5009.3
	灰分（以干基计），% \leq	6.0	15.0	15.0	GB 5009.4
	氯化物（以NaCl计），% \leq	5.0	5.0	-	GB 5009.44
	pH（2%水溶液）	5.0-7.0	5.3-7.2	5.0-7.0	GB 5009.237
	胨含量，% \geq	20.0	20.0	-	GB/T 22492
	总砷（以As计），mg/kg \leq	0.5	1.5	2.0	GB 5009.11
	铬（以Cr计），mg/kg \leq	1.0	-	-	GB 5009.123
	镉（以Cd计），mg/kg \leq	0.1	-	-	GB 5009.15
	铅（以Pb计），mg/kg \leq	0.3	1.0	0.5	GB 5009.12
N-二甲基亚硝酸盐， $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq	3.0	-	-	GB 5009.26	
微生物 要求	菌落总数，CFU/g \leq	10000	50000	50000	GB 4789.2
	大肠菌群，MPN/g \leq	0.3	0.3	0.3	GB 4789.3
	霉菌和酵母菌，CFU/g \leq	20	20	20	GB 4789.15
	沙门氏菌，/25g	n=5, c=0, m=0	不得检出	不得检出	GB 4789.4

Q/LHWK 0003S-2023					
求	金黄色葡萄球菌, CFU/g	n=5, c=1, m=100, M=1000	不得检出	不得检出	GB 4789.10

表C.1指标要求

H N

Q B

附录D
(规范性附录)

酵母浸膏质量要求

D.1 原料来源

本规定适用于以纯化培养的高品质酵母为原料,采用生物定向降解、高速离心分离、高效低温浓缩等生物技术制备得到的酵母浸膏。

D.2 指标要求

指标要求应符合表D.1的规定。

表D.1 指标要求

项目		指标	检验方法
感官要求	色泽	灰白色至浅棕色	取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中,在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质,并嗅其气味,温开水
	滋气味	具有酵母浸膏应用的气味	
	组织形态	膏状	
	杂质	无正常视力可见外来杂质	
理化要求	总氮(除盐干基计), %	≥ 9.0	GB/T 23530
	氨基酸态氮(除盐干基计), %	≥ 3.0	GB/T 23530
	氨基酸态氮转化率, %	25.0-55.0	GB/T 23530
	铵盐(以氮计,以除盐干基计), %	≤ 2.0	GB/T 23530
	氯化钠, %	≤ 50	GB/T 23530
	水分, %	≤ 40.0	GB/T 23530
	灰分(除盐干基计), %	≤ 15.0	GB/T 23530
	pH	4.0-7.5	GB/T 23530
	钾, %	≤ 5.0	GB 5009.91
	不溶物, %	≤ 2.0	GB/T 23530
	谷氨酸, %	≤ 12.0	GB/T 23530
	总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12	
微生物要求	菌落总数, CFU/g	≤ 50000	GB 4789.2
	大肠菌群, MPN/g	≤ 0.3	GB 4789.3
	沙门氏菌, /25g	不得检出	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌, /25g	不得检出	GB 4789.10

附录E
(规范性附录)
牛肉浸粉质量要求

E.1 原料来源

本规定适用于以新鲜的牛肉为原料，经热处理、过滤、水解、浓缩、干燥等工序制备得到的牛肉浸粉。

E.2 指标要求

指标要求应符合表E.1的规定。

表E.1 指标要求

项目		指标	检验方法
感官要求	色泽	乳白色或浅黄色	取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味。
	滋味	具有牛肉浸粉特有的气味， 无异味	
	组织形态	粉末状	
	杂质	无正常视力可见外来杂质	
理化要求	总氮(以干基计)，% \geq	14.5	GB 5009.5
	氨基酸态氮，% \geq	2.0	GB/T 23530
	水分，% \leq	5.0	GB 5009.3
	灰分(以干基计)，% \leq	5.0	GB 5009.4
	pH(2%水溶液)	5.0-6.0	GB 5009.237
	沉淀	无	适量样品溶于纯水观察
	透明度	澄清	适量样品溶于纯水观察
	总砷(以As计)，mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
	铬(以Cr计)，mg/kg \leq	1.0	GB 5009.123
	镉(以Cd计)，mg/kg \leq	0.1	GB 5009.15
	铅(以Pb计)，mg/kg \leq	0.3	GB 5009.12
N-二甲基亚硝胺， $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq	3.0	GB 5009.26	
微生物要求	菌落总数，CFU/g \leq	15000	GB 4789.2
	大肠菌群，MPN/100g \leq	90	GB 4789.3
	霉菌和酵母菌，CFU/g \leq	不得检出	GB 4789.15
	沙门氏菌，/25g	n=5, c=0, m=0	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌，CFU/g	n=5, c=1, m=100, M=1000	GB 4789.10

编制说明

本标准适用于以青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种菌、动物双歧杆菌乳亚种菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种菌、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菌、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、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、鼠李糖乳酪杆菌粉、唾液乳杆菌、弯曲乳杆菌、嗜热链球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、肠膜明串珠菌肠膜亚种、马克斯克鲁维酵母、乳酸片球菌、戊糖片球菌、小牛葡萄球菌、木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、食品加工用酵母、清酒广布乳杆菌、产丙酸丙酸杆菌中的一种或多种为菌种，添加食用葡萄糖、乳糖、白砂糖、蛋白胨、酵母浸膏、牛肉浸粉、酵母浸粉、酵母蛋白胨、胡萝卜粉、大米蛋白粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白胨、小麦低聚肽、酵母抽提物、食用盐、低聚木糖、麦芽糖、麦芽糊精、水苏糖、低聚异麦芽糖、异麦芽酮糖醇、乳粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、低聚果糖、菊粉、海藻糖、抗性糊精、食品加工助剂[氨水、吐温80、聚二甲基硅氧烷及其乳液、氯化铵、二氧化硅、乙酸钠、氯化钾、氯化镁、硫酸镁、硫酸钠、氯化钙、碳酸钠、氢氧化钠、碳酸镁、碳酸钾、硫酸铵、硫酸锌、磷酸二氢钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠]中的几种，经过接种、发酵，加入或不加入食品添加剂[木糖醇、乳糖醇、赤藓糖醇、黄原胶、柠檬酸钠、柠檬酸钾、柠檬酸、微晶纤维素、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、海藻酸钾（褐藻酸钾）、谷氨酸钠、阿拉伯胶、抗坏血酸（维生素C）、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、乳酸钠、甲基纤维素、D-异抗坏血酸、磷脂、甘油、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种]，经离心、乳化、杀菌或不杀菌、干燥后、混合加入或不加入葡萄糖、麦芽糊精、玉米淀粉、马铃薯淀粉中的一种或多种，包装制成的益生菌粉。用于食品加工食品原料。

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》的规定参照GB 31639《食品安全国家标准 食品加工用酵母》制定本企业标准，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 31639的规定。

编制说明

本标准适用于以冻干咖啡粉为主要原料，添加复合益生菌冻干粉、低聚果糖、抗性糊精、魔芋粉、菊粉、白芸豆提取物、梨果仙人掌粉、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌长亚种、副干酪乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、植物乳植杆菌中的一种或几种，经配料、混合、内装、包装而成的益生菌咖啡固体饮料（未杀菌型）。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》的规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》相关标准制订本标准，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。

汇川实业发展（河南）有限公司

Q B