



411338S-2025



恒利康生物科技股份有限公司企业标准

Q/HLK 0004S-2025

# 复合益生菌固体饮料

2025-04-30 发布

2025-04-30 实施

恒利康生物科技股份有限公司 发布

## 前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由恒利康生物科技股份有限公司提出。

本标准起草单位：恒利康生物科技股份有限公司。

本标准主要起草人：李恒、张国才。

H N

Q B

# 复合益生菌固体饮料

## 1 范围

本标准规定了复合益生菌固体饮料的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以可食用的菌种菌粉（鼠李糖乳酪杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、植物乳植杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、短双歧杆菌）为原料，添加菊粉、抗性糊精、食用葡萄糖、风味乳发酵粉、蔓越莓粉，经混合、包装而成的活菌型复合益生菌固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅材料要求

- 2.1.1 食用菌种菌粉应符合 QB/T 4575 的规定
- 2.1.2 菊粉应符合卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.3 抗性糊精应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.5 蔓越莓粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.6 风味乳发酵粉应符合附录 A 的规定，见附录 A。

### 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	具有原料经混合加工后应有的正常色泽，色泽均匀	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和性状，按标签上所述的使用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味，辨其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无异物
性 状	疏松粉末状，无结块	
滋味气味	具有本品应有的香气和滋味、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	≤ 0.5	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

指 标	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
乳酸菌计数, CFU/g ≥	10 <sup>6</sup>				GB 4789.35
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 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 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其它要求

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有关规定及公告。

## 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、乳酸菌计数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 附录 A

### 风味乳发酵粉技术要求

#### 1 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	呈均匀一致的乳白色或乳黄色	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中, 在自然光线下用肉眼观察其色泽和性状, 按标签上所述的使用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后, 立即嗅其气味, 辨其滋味, 静置 2min 后, 看烧杯底部有无异物
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味、无异味	
组织形态	均匀的粉末, 无凝块	
杂 质	无正常视力可见杂质	

#### 2 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
蛋白质, g/100g	$\geq$ 17.0	GB 5009.5
水分, g/100g	$\leq$ 5.0	GB 5009.3
总酸(以乳酸计), %	5.0~9.0	GB 12456
铅(以Pb计), mg/kg	$\leq$ 0.8	GB 5009.12

#### 3 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

指 标	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	$10^2$	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌, CFU/g	$\leq$	50			GB 4789.15

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。

## 编制说明

复合益生菌固体饮料是以可食用的菌种菌粉（鼠李糖乳酪杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、植物乳植杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、短双歧杆菌）为原料，添加菊粉、抗性糊精、食用葡萄糖、风味乳发酵粉、蔓越莓粉，经混合、包装而成的活菌型复合益生菌固体饮料。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提供依据。

本产品饮用时按 10 倍稀释冲调。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

恒利康生物科技股份有限公司

Q B