



411726S-2025

焦作市优能生物科技有限公司企业标准

Q/JYN 0001S-2025

益生菌风味饮料

2025-06-04 发布

2025-06-04 实施

焦作市优能生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市优能生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴震、吴鹏霄、吴长明。

H N

Q B

益生菌风味饮料

1. 范围

本标准规定了益生菌风味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、植物提取液（桑葚、山楂、刺梨、沙棘、蓝莓中的一种或几种）为主要原料，添加鼠李糖乳酪杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、副干酪乳酪杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、嗜酸乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌长亚种、短双歧杆菌、青春双歧杆菌、约氏乳杆菌、唾液联合乳杆菌中的一种或几种，经发酵，添加或不添加山药、壳寡糖、甘草酸铵、甘草酸一钾、甘草酸三钾、乳糖醇、酵母、白砂糖、柠檬酸中的一种或几种，经配料、加入植物提取液【灵芝、黄芪、荷叶、酸枣仁、金银花、菊花（贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊）、紫苏籽、薄荷中的一种或几种】、杀菌或不杀菌、灌装、包装等加工而成的活菌型或杀菌型益生菌风味饮料。

产品根据工艺不同分为：益生菌风味饮料（活菌型）、益生菌风味饮料（杀菌型）。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鼠李糖乳酪杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、副干酪乳酪杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、嗜酸乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌长亚种、短双歧杆菌、青春双歧杆菌、约氏乳杆菌、唾液联合乳杆菌应符合食品安全标准与监测评估司《关于〈可用于食品的菌种名单〉和〈可用于婴幼儿食品的菌种名单〉更新的公告》（2022 年第 4 号）、QB/T 4575 的规定。

2.1.3 桑葚、山楂、刺梨、沙棘、蓝莓、荷叶、酸枣仁、金银花、菊花、番泻叶、紫苏籽、薄荷、山药应符合《中华人民共和国药典》2020 年版 一部的规定。

2.1.4 壳寡糖应符合原卫生部公告（2014 年第 6 号）的规定。

2.1.5 灵芝、黄芪应符合卫健委公告 2023 年 9 号的规定。

2.1.6 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.7 甘草酸铵应符合 GB 1886.242 的规定。

2.1.8 甘草酸一钾应符合 GB 1886.240 的规定。

2.1.9 甘草酸三钾应符合 GB 1886.241 的规定。

2.1.10 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。

2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	液体状	从样品中取出 1 瓶,置于洁净白瓷盘中,在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味,然后用温开水漱口,品尝其滋味。
色泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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
pH 值	3.0~5.5	GB 5009.237
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 10	GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
注: a 仅适用于添加山楂的产品。		

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 ^b , CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
乳酸菌含量 ^d , CFU/mL ≥	1.0×10 ⁶				GB 4789.34、GB 4789.35
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行;					
b 仅适用于杀菌型产品;					
d 仅适用于活菌型产品。					

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，食药物质的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、菌落总数(仅适用于杀菌型产品)、大肠菌群的检验。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（经过滤、二级反渗透）、植物提取液（桑葚、山楂、刺梨、沙棘、蓝莓中的一种或几种）为主要原料，添加鼠李糖乳酪杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、副干酪乳酪杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、嗜酸乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌长亚种、短双歧杆菌、青春双歧杆菌、约氏乳杆菌、唾液联合乳杆菌中的一种或几种，经发酵，添加或不添加山药、壳寡糖、甘草酸铵、甘草酸一钾、甘草酸三钾、乳糖醇、酵母、白砂糖、柠檬酸中的一种或几种，经配料、加入植物提取液【灵芝、黄芪、荷叶、酸枣仁、金银花、菊花(贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊)、紫苏籽、薄荷中的一种或几种】、杀菌或不杀菌、灌装、包装等加工而成的活菌型或杀菌型益生菌风味饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市优能生物科技有限公司