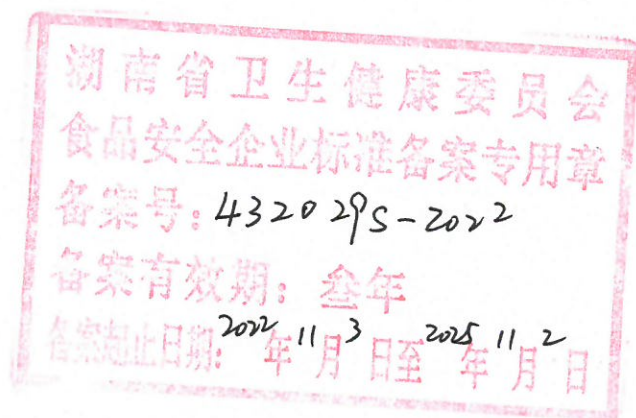


湖南康琪壹佰生物科技有限公司企业标准

Q/CASQ 0060S-2022

食品安全企业标准 益生菌固体饮料



2022-9-13 发布

2022-10-13 实施

湖南康琪壹佰生物科技有限公司

发布



前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本标准由湖南康琪壹佰生物科技有限公司提出。

本标准由湖南康琪壹佰生物科技有限公司起草。

本标准由湖南康琪壹佰生物科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人：王坚、孟游、殷建。

本标准代替 Q/CASQ 0060S-2019



卫生
企业标准

益生菌固体饮料

1 范围

本标准规定了益生菌固体饮料的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以食用葡萄糖、麦芽糊精、低聚果糖、食用淀粉（添加或不添加）、白砂糖（添加或不添加）、蔓越莓果粉（添加或不添加）、乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌（添加或不添加）、罗伊氏乳杆菌（添加或不添加）为原料，添加或不添加食品添加剂，经混合、制粒（或不制粒）、包装等工艺加工而成的益生菌固体饮料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用时必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB/T4789.21	食品卫生微生物学检验冷冻饮品、饮料检验
GB 4789.35	食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 技术要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标	检验方法
----	----	------

色泽	具有产品应有的色泽	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色搪瓷皿中, 在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态, 倒入装有 100ml, 25℃左右蒸馏水的透明的玻璃烧杯中, 立即嗅其香气, 辨其滋味, 静止 2min 后, 看烧杯底部有无外来杂质。
滋味气味	具本品应有的滋味和气味, 无霉味及其他异味	
组织形态	粉末状或颗粒状, 无结块, 无霉变	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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)	≤ 7.0	GB 5009.3

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	0.8	GB 5009.12

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量(CFU/g)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
乳酸菌活菌数 /(CFU/g) ≥	1.0×10 ⁶				GB 4789.35

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.21 执行。

3.5.2 致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 5 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.21 执行。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 中 14.06.04 及相关公告的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 [2005] 第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法执行。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。



5 检验规则

5.1 组批

以同一生产日期、同一投料、同一工艺过程内生产的，质量具有均一性的一定数量的产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于 50kg，随机抽取 2kg（不少于 30 个最小包装），样品分成 2 份，每份样品为 1kg，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应由公司检验部门按本标准进行检验，附合格证方能出厂销售。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、乳酸菌活菌数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验项目包括要求中的全部项目。正常生产时每半年应进行一次型式检验；有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供应商发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督管理部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判为合格品。

5.5.2 如有检验项目（微生物项目除外）不符合本标准，应在同批次产品或留样中取样复验。复验后如仍不符合本标准，判定不合格。

5.5.3 微生物项目不符合本标准，判为不合格品，不得复验。

6 标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志

6.1.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 等的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装应符合 GB 4806.7 或 GB/T 28118 的规定。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 规定。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在符合上述贮运条件下，保质期为18个月。

