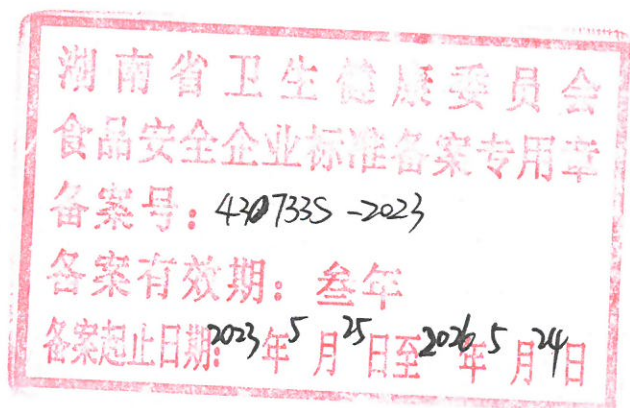


湖南绿洲植物资源开发有限公司企业标准

Q/ACLZ 0077S-2020

金山罗益生菌固体饮料



2020-03-09 发布

2020-05-09 实施

湖南绿洲植物资源开发有限公司 发布



前言

本标准根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行格式编写。

本标准由湖南绿洲植物资源开发有限公司提出。

本标准起草单位：湖南绿洲植物资源开发有限公司。

本标准由湖南绿洲植物资源开发有限公司负责解释。

本标准主要起草人：何亚辉。

本标准有效期三年。



金山罗益生菌固体饮料

1 范围

本标准规定了金山罗益生菌固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以低聚果糖、低聚异麦芽糖、大豆膳食纤维为主要原料，食用葡萄糖、水苏糖、鸡内金粉、山楂粉、罗汉果粉、桔梗粉、麦芽糊精、水果粉为辅料，添加一种或几种可用于食品的菌种（鼠李糖乳杆菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、嗜热链球菌、乳双歧杆菌、副干酪乳杆菌、长双歧杆菌、青春双歧杆菌、短双歧杆菌、罗伊氏乳杆菌），添加食品营养强化剂及食品添加剂，经配料、混合、包装等工艺生产而成的金山罗益生菌固体饮料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修订单）适用于本文件。

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. 10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
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/T 4789. 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 5009. 185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB/T 6543	运输包装用瓦楞单纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
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 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[2005]第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官指标

感官指标见表 1。

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, 均匀一致	取 5g 左右的样品置于白色搪瓷皿中, 在自然光线下用肉眼观察其色泽、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	具产品应有的滋味和气味, 无霉味及其他异味	
组织形态	粉末状, 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 真菌毒素限量

应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量

项目	指标	检验方法
展青霉素/(μg/kg)	10.0	GB 5009.185
"仅限于含苹果粉、山楂粉的产品。"		

3.6 活性益生菌活菌数

应符合表 5 的规定。

表 5 农药最大残留限量

项目	限量	检验方法
活性益生菌的活菌数/(CFU/g)	≥ 1×10 ⁹	GB 4789.35

3.7 微生物限量

3.7.1 微生物限量应符合表 6 的规定。

表 6 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
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.21 执行。					

3.7.2 致病菌限量应符合表 7 的规定。

表 7 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
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

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

3.8 食品添加剂及营养强化剂

3.8.1 食品添加剂及营养强化剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.8.2 食品添加剂及营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 27608 及 GB 148808 的规定。

3.9 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 12695 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，随机抽取 500g（不少于 30 个最小包装），样品分成 2 份，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、活性益生菌的活菌数、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：

- 产品定型投产时；
- 更换主要设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 原料产地或供应商发生变化时；
- 停产六个月以上恢复生产时；
- 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，应对同批次产品留样复验，复验后仍不符合本标准，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、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 标签按 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

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 的规定。

6.2.2 外包装采用瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。

6.3 运输

应符合 GB31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB31621 的规定。

6.5 保质期

在符合上述贮运条件下，保质期为24个月。

