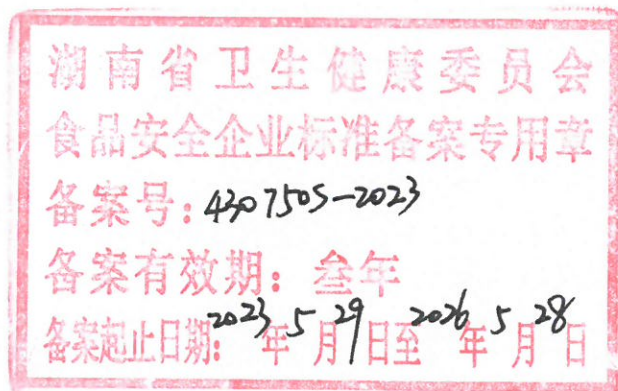
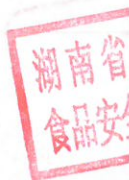


湖南天根乐微君科技有限公司企业标准

Q/ANTG 0010S-2023

食品安全企业标准 益生菌固体饮料（VI）



2023-04-24 发布

2023-06-04 实施

湖南天根乐微君科技有限公司 发布

前言

本标准依据 GB/T1.1《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。

本标准由湖南天根乐微君科技有限公司提出。

本标准起草单位：湖南天根乐微君科技有限公司。

本标准由湖南天根乐微君科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人：刘锐、谭健兵、张伟。

本标准的复审周期为三年。



益生菌固体饮料（VI）

1 范围

本标准规定了益生菌固体饮料（VI）的要求、检验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以低聚异麦芽糖、低聚半乳糖（加或不加）、低聚果糖、菊粉（加或不加）、果蔬发酵粉（加或不加）、罗伊氏粘液乳杆菌（*Limosilactobacillus reuteri*）（加或不加）、凝结魏茨曼氏菌（*Weizmannia coagulans*）（加或不加）、嗜酸乳杆菌（*Lactobacillus acidophilus*）（加或不加）、鼠李糖乳酪杆菌（*Lactocaseibacillus rhamnosus*）（加或不加）、动物双歧杆菌乳亚种（*Bifidobacterium animalis subsp. lactis*）（加或不加）、长双歧杆菌长亚种（*Bifidobacterium longum subsp. longum*）（加或不加）、两歧双歧杆菌（*Bifidobacterium bifidum*）（加或不加）为原料，经配料、混合、包装等工艺生产而成的益生菌固体饮料（VI）。

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 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 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令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官指标

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摇匀, 立即嗅其香气, 辨其滋味, 静置 2min 后, 看烧杯底部有无外来杂质。
滋味气味	具有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

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

3.4 污染物限量

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 活性益生菌活菌数

活性益生菌活菌数应符合表 4 的规定。

表 4 活性益生菌活菌数

项目	指标	检验方法
活性益生菌的活菌数/(CFU/g) ≥	1.0×10^6	GB 4789.35

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

项目	采样方案 ^a 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
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。

3.6.2 致病菌限量应符合表 6 的规定。

表 6 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	—	GB 4789.4

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

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

以同一批原料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一规格、同一批次的产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于200个包装，随机抽样500g（至少30个独立包装），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、水分、活性益生菌的活菌数、大肠菌群、净含量。

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) 停产三个月以上恢复生产时；
- 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，应对同批次产品留样复检，复检后仍不符合本标准，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，不得复检。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 标签应符合GB 7718、GB 28050和相关的规定。

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/T 6543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。

