

# 湖南富泉食品科技有限公司企业标准

Q/HZFQ 0005S-2024

## 食品安全企业标准 益生菌固体饮料



湖南省卫生健康委员会  
食品安全企业标准备案专用章

备案号: 4332335-2024

备案日期: 2024年6月5日

湖南省卫  
食品安全企

2024-04-23 发布

2024-05-23 实施

湖南富泉食品科技有限公司 发布

## 前言

本标准依据 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》的规定起草。

本标准由湖南富泉食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：湖南富泉食品科技有限公司。

本标准由湖南富泉食品科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人：许明亮。

本标准代替 Q/HNFQ 0005S-2021。



# 益生菌固体饮料

## 1 范围

本标准规定了益生菌固体饮料的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。  
本标准适用于以低聚果糖、嗜酸乳杆菌为原料，添加或不添加食品添加剂，经混合、包装等工艺生产而成的益生菌固体饮料。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/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/T 23528	低聚果糖
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

国家市场监督管理总局（2023）第 70 号令《定量包装商品计量监督管理办法》  
卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（2008 年第 12 号）

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

3.1.2 嗜酸乳杆菌应符合卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（2008 年第 12 号）



号)的规定。

### 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	白色	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组织形态, 按标签所述的使用方法与透明的玻璃烧杯中冲溶稀释后, 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)	≤ 7.0	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 <sup>8</sup>	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 <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
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15

<sup>a</sup> 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 <sup>a</sup> 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

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

### 3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及相关的规定和要求。

### 3.8 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局（2023）第 70 号令《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，随机抽样至少 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：感官要求、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。正常生产时每一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。

