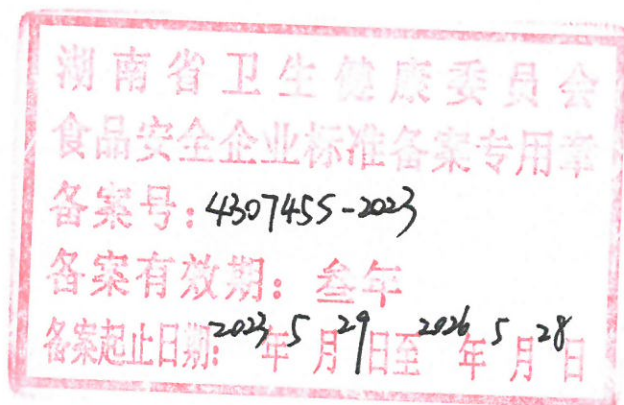


湖南天根乐微君科技有限公司企业标准

Q/ANTG 0004S-2023



食品安全企业标准 益生菌固体饮料（I 型）



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（I型）

1 范围

本标准规定了益生菌固体饮料（I型）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异麦芽糖、低聚果糖、低聚半乳糖（加或不加）、果蔬发酵粉（加或不加）、罗伊氏粘液乳杆菌（*Limosilactobacillus reuteri*）、鼠李糖乳酪杆菌（*Lactocaseibacillus rhamnosus*）、嗜酸乳杆菌（*Lactobacillus acidophilus*）（加或不加）、动物双歧杆菌乳亚种（*Bifidobacterium animalis subsp. lactis*）（加或不加）、动物双歧杆菌动物亚种（*Bifidobacterium animalis subsp. animalis*）（加或不加）、两歧双歧杆菌（*Bifidobacterium bifidum*）（加或不加）、发酵粘液乳杆菌（*Limosilactobacillus fermentum*）（加或不加）、短双歧杆菌（*Bifidobacterium breve*）（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（I型）。

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/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 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, 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 (2) |
|--------------------|-----|------------|
| 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、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 标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 新食品原料标明食用量、不适宜人群。

6.1.3 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。



Ant Star