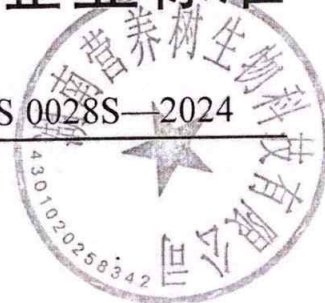


# 湖南营养树生物科技有限公司企业标准

Q/AGYS 0028S—2024



## 食品安全企业标准 其他固体饮料（I型）

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：4336275-2024  
备案日期：2024年7月1日

2024-06-25 发布

2024-7-25 实施

湖南营养树生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准依据 GB/T 1.1 给出的规则编写。

本标准由湖南营养树生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：湖南营养树生物科技有限公司。

本标准由湖南营养树生物科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人：杨涛、余岳芳、陆雅琴、张凯、熊瑶。

本标准附录 A 为规范性附录。



## 其他固体饮料（I型）



### 1 范围

本标准规定了其他固体饮料（I型）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、低聚半乳糖、低聚异麦芽糖、抗性糊精、麦芽糊精、菊粉、水苏糖、低聚木糖、低聚甘露糖、异麦芽酮糖醇、乳糖、L-阿拉伯糖、塔格糖、固体玉米糖浆、多聚果糖、结晶果糖、海藻糖、壳寡糖、葡萄糖、砂糖、红糖、玉米淀粉中的一种或几种为主要原料；

选择性添加水果粉、果蔬粉、果蔬酵素粉、蛋黄粉、乳粉、初乳粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、酸奶粉、椰子油粉、以可食用的动物或植物蛋白质为原料，使用食品用酶制剂酶解制成的小分子肽、透明质酸钠、叶黄素酯、水解蛋黄粉、蛹虫草、 $\gamma$ -氨基丁酸、N-乙酰神经氨酸、牛奶碱性蛋白、酪蛋白水解肽、DHA藻油粉、菱角粉、栗子粉、盐地碱蓬粉、盐地碱蓬籽油、大麦苗粉、大麦麦芽粉、酵母 $\beta$ -葡聚糖、燕麦 $\beta$ -葡聚糖、玉米低聚肽、小麦低聚肽、含II型胶原蛋白软骨粉、地龙蛋白、植物甾醇、植物甾醇酯、雪莲培养物、乳矿物盐、磷脂酰丝氨酸、雨生红球藻、玛咖粉、纳豆粉、人参（人工种植）、阿萨伊果粉、关山樱花粉、黑果腺肋花楸果粉、蛋白核小球藻、裸藻粉、水飞蓟籽油、白芸豆提取物、奇亚籽、圆苞车前子壳、茶叶茶氨酸、中链甘油三酯、海藻粉、杜仲雄花粉、牛蒡根、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、米糠油粉、米糠脂肪醇、元宝枫籽油微囊粉、甘油二酯油、丁香、小茴、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、当归、山柰、西红花、草果、萆薢、豌豆苗、芹菜籽、玉米须、岩藻多糖、银耳多糖、亚麻籽油微囊粉、藜麦粉、藜麦蛋白、玫瑰茄粉、黄金菇（榆黄蘑）粉、香草粉、康普茶粉、金顶侧耳粉、酵母抽提物、食用盐、活性酵母、食用非活性酵母、酵母蛋白、咖啡粉、红茶粉、绿茶粉、抹茶粉（其中当归、山柰、西红花、草果、萆薢仅用于调味，不作为功效成分使用）中的一种或几种为辅料。

添加或不添加可食用菌种（青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、嗜酸乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、马乳酒样乳杆菌马乳酒样亚种、干酪乳酪杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、植物乳植杆菌、唾液联合乳杆菌、弯曲广布乳杆菌、清酒广布乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）、乳脂乳球菌、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、产丙酸丙酸菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种、乳酸片球菌、戊糖片球菌、凝结魏茨曼氏菌、小牛动物球菌、木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、马克斯克鲁维酵母）中部分、食品添加剂、食品营养强化剂，经配料、混合、造粒或不造粒、压片或不压片、包装等工序生产而成的其他固体饮料（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 7101	食品安全国家标准	饮料
GB/T 29602		固体饮料
SB/T 10347		糖果 压片糖果
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 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
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 4789.35	食品安全国家标准	食品微生物学检验 乳酸菌检验
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 14880	食品安全国家标准	食品营养强化剂使用标准
JJF 1070		定量包装商品净含量计量检验规则
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 12695	食品安全国家标准	饮料生产卫生规范
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 191		包装储运图示标志
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB/T 6543		运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 31621	食品安全国家标准	食品经营过程卫生规范
国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》		
国家质量监督检验检疫总局令 第102号(2007)《食品标识管理规定》		
国家质量监督检验检疫总局令 第123号(2009)《关于修改<食品标识管理规定>的决定》		
卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告(卫生部公告2008年第12号)		
卫生部关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告(卫生部公告2008年第20号)		
卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告(卫生部公告2009年第5号)		
卫生部关于批准γ-氨基丁酸等6种物质为新资源食品的公告(卫生部公告2009年第12号)		
卫生部关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告(2009年第18号)		
关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告(2010年第3号)		
关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等5种物品为新资源食品的公告(2010年第9号)		
关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等3种物品为新资源食品的公告(卫生部公告2010年第15号)		
关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告(2010年第17号)		
关于批准元宝枫籽油和牡丹籽油作为新资源食品的公告(2011年第9号)		
关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告(2011年第13号)		
关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告(卫生部公告2012年第16号)		
关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告(2012年第19号)		
关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(卫生部公告2012年第17号)		
关于批准茶树花等7种新资源食品的公告(卫生部公告2013年第1号)		
关于批准裸藻等8种新食品原料的公告(2013年第10号)		
关于批准显齿蛇葡萄叶等3种新食品原料的公告(2013年第16号)		



- 关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 6 号）
- 关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）
- 关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告（2014 年 第 15 号）
- 关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告（2014 年第 20 号）
- 关于乳木果油等 10 种新食品原料的公告(2017 年第 7 号)
- 关于黑果腺肋花楸果等 2 种新食品原料的公告 (2018 年 第 10 号)
- 关于蝉花子实体（人工培植）等 15 种“三新原料”的公告（2020 年第 9 号）
- 国家卫生健康委关于关山樱花等 32 种“三新食品”的公告 (2022 年 第 1 号)
- 国家卫生健康委员会关于巴拉圭冬青叶（马黛茶叶）等 9 种“三新食品”的公告 (2023 年 第 10 号)

### 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
粉状	色泽	具有该产品应有的色泽	GB 7101
	滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味、无异嗅	
	状态	具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	
块状	色泽	符合品种应有的色泽	SB/T 10347
	状态	块形完整，大小基本一致，无裂缝，无明显变形	
	组织	坚实、不松散、剖面紧密、不粘连	
	滋味与气味	符合品种应有的滋味和气味，无异味	
	杂质	无正常视力可见杂质	

#### 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
粉状	水分/(g/100g)	≤ 5.0	GB 5009.3
块状	干燥失重/(g/100g)	≤ 5.0	参考 SB/T 10347 附录 A

#### 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 乳酸菌数

乳酸菌数应符合表 4 的规定。

表 4 乳酸菌数

项目	指标	检验方法
乳酸菌数 <sup>a</sup> /(CFU/g)	≥ 1.0×10 <sup>6</sup>	GB 4789.35 或附录 A
<sup>a</sup> 仅适用于添加了活性乳酸菌的产品		

3.6 微生物限量

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 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup>	5	2	10 <sup>4</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25 g	--	GB 4789.4
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。					
<sup>b</sup> 不适用于添加了活性乳酸菌的产品。					

3.7 食品添加剂和营养强化剂

- 3.7.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。
- 3.7.2 食品添加剂和营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 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 和 GB 12695 的要求。

5 检验规则

5.1 组批

按照相同配方、相同工艺组织生产, 在成型或灌装前经同一设备一次混合所产生的, 或在同一生产周期内连续生产的, 质量具有均一性的一定数量的食品。

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, 抽样数量为 500g (不少于 10 个最小独立包装), 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, 检验合格后方可出厂销售。
- 5.3.2 出厂检验项目包括: 感官要求、净含量、水分/干燥失重、乳酸菌数 (如有添加)、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) 原料、工艺发生较大变化时；
- c) 出厂检验结果与平常记录有较大差异时；
- d) 主要原料产地或供应商发生变化时；
- e) 停产3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 及相关公告的规定。

6.1.2 添加国家卫生部或卫健委公告的新资源食品原料的，产品标签及说明书应注明该产品每日食用限量和不适宜人群。

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 外包装符合 GB/T 6543 的规定。

#### 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

在规定的贮存运输条件下，保质期以产品标签标识为准。

附录 A  
(规范性附录)

活性益生菌的活菌数检验样品前处理



A.1 稀释缓冲液配制

A.1.1 L-半胱氨酸盐酸盐 L-cysteins HCl (0.05%): 0.5g/L

A.1.2 磷酸二氢钾  $\text{KH}_2\text{PO}_4$  (0.45%): 4.5g/L

A.1.3 磷酸氢二钠  $\text{Na}_2\text{HPO}_4$  (0.6%): 6g/L

A.1.4 吐温 80 Tween 80 (0.05%): 0.5mL/L

以饱和 NaOH 溶液调 pH 到 6.8~7.0 至试管, 每管 9ml, 灭菌锅 121°C, 20 分钟灭菌后, 待冷却至 45-50°C, 水浴恒温备用。

A.2 样液制备

A.2.1 样品的全部制备过程均应遵循无菌操作程序。

A.2.2 冷冻样品可先使其在 2°C~5°C 条件下解冻, 时间不超过 18h, 也可在温度不超过 45°C 的条件解冻, 时间不超过 15min。

A.2.3 固体和半固体食品: 以无菌操作称取 25g 样品, 置于装有 225mL 稀释液的无菌均质杯内, 于 8000r/min~10000r/min 均质 1min~2min, 制成 1:10 样品匀液; 或置于 225mL 稀释液的无菌均质袋中, 用拍击式均质器拍打 1min~2min 制成 1:10 的样品匀液。

A.2.4 液体样品: 液体样品应先将其充分摇匀后以无菌吸管吸取样品 25mL 放入装有 225mL 稀释液的无菌锥形瓶 (瓶内预置适当数量的无菌玻璃珠) 中充分振摇, 制成 1:10 的样品匀液。

A.2.5 步骤

A.2.5.1 用 1mL 无菌吸管或微量移液器吸取 1:10 样品匀液 1mL, 沿管壁缓慢注于装有 9mL 稀释液的无菌试管中 (注意吸管尖端不要触及稀释液), 振摇试管或换用 1 支无菌吸管反复吹打使其混合均匀, 制成 1:100 的样品匀液。

A.2.5.2 另取 1mL 无菌吸管或微量移液器吸头, 按上述操作顺序, 做 10 倍递增样品匀液, 每递增稀释一次, 即换用 1 次 1mL 灭菌吸管或吸头。

按 GB4789.35 进行检验