

Q/SYS

昆明懒动食研社生物科技有限公司企业标准

Q/SYS 0001 S—2021

发酵型含乳饮料（活菌型）

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010493 S-2021
备案日期: 2021 年 10 月 19 日

2021 - 10 - 19 发布

2021 - 10 - 21 实施

昆明懒动食研社生物科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的发酵型含乳饮料（活菌型），是以乳或乳制品为主要原料，添加饮用水、发酵菌种，经化料、均质、杀菌、冷却、接种、灌装、发酵等工艺而成根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 21732-2008《含乳饮料》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明生物制造研究院有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：赵存朝、伏丽玲、柴子奇。

省食品安
号: 53
期:

发酵型含乳饮料（活菌型）

1 范围

本标准规定了发酵型含乳饮料（活菌型）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以乳或乳制品为主要原料，添加饮用水、发酵菌种，经化料、均质、杀菌、接种、灌装、发酵、冷却等工艺而成的发酵型含乳饮料（活菌型）。

2 规范性引用文件

本标准所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，仅所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（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 生鲜牛乳：应符合 GB 19301 的规定。
- 3.1.3 乳粉、脱脂乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.4 发酵菌种（保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、植物乳杆菌、乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、副干酪乳杆菌）：应符合 QB/T4575 及有关规定。
- 3.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	均匀乳白色、乳黄色，或与产品相适应的特征色泽。	取适量试样置于 50mL 烧杯中，在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
滋味及气味	具有相应品种特有的香气和滋味，酸度纯正，无其他异味。	
组织形态	均匀细腻，无异物。	

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
蛋白质, g/100g $\geq$	3.0	GB 5009.5
苯甲酸, g/kg $\leq$	0.01	GB 5009.28

3.4 乳酸菌指标

应符合表3的规定。

表3 乳酸菌指标

检验时期	未杀菌（活菌）型发酵型含乳饮料
出厂期	$\geq 1 \times 10^6$ CFU/ml
销售期	$\geq 1 \times 10^6$ CFU/ml

3.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表4 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/L $\leq$	0.04	GB 5009.12

3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.7 微生物限量

3.7.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

3.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

3.9 食品添加剂

3.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 饮料的规定。

3.10 食品营养强化剂

3.10.1 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.10.2 食品营养强化剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.11 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽样，抽样基数不得少于200个包装，随机抽取18个包装，抽取的样品分成2份，1份用于检验，1份用于备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经质检部门检验合格，并附检验合格证后方可出厂。出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 更改主要原料，配方或调整关键工艺时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格产品，不得复检；其余指标若有不合格项目，可用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定；

5.1.2 包装储存图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输车辆应清洁、卫生、装运时应轻拿轻放，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于阴凉通风、干燥、并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

昆明粮动食研社生物科技有限公司
备案单位（盖章）
年 月 日

赵存朝
备案单位主要负责人（签字）
2021 年 10 月 28 日