

Q/YOY

云南欧亚乳业有限公司企业标准

Q/YOY 0006 S—2020

益生菌风味饮料

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5329 0053 S- 2020

备案日期: 2020年 9 月 11 日

云南省

备案号

备案日期

2020 - 08 - 25 发布

2020 - 09 - 11 实施

云南欧亚乳业有限公司

发布

前 言

我公司生产的益生菌风味饮料是以生活饮用水、白砂糖为原料，添加生牛乳或乳粉，经发酵或直接添加副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌等益生菌，以食用香精香料、甜味剂、酸味剂、乳化剂、色素、防腐剂等食品添加剂为辅料，经调配、杀菌、灌装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB2762《食品安全国家标准 食品污染物限量》和GB 7701《食品安全国家标准 饮料》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南欧亚乳业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：彭金国、杨发光、赵秉义。

品安全

5329

益生菌风味饮料

1 范围

本标准规定了益生菌风味饮料的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以生活饮用水、白砂糖为原料，添加生牛乳或乳粉，经发酵或直接添加副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌等益生菌，以食用香精香料、甜味剂、酸味剂、乳化剂、色素、防腐剂等食品添加剂为辅料，经调配、杀菌、灌装等工艺加工制成的益生菌风味饮料。

2 规范性引用文件

下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 水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 要求。
- 3.1.3 生牛乳：应符合 GB 19301 的规定。
- 3.1.4 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.5 果胶：应符合 GB 25533 的规定。
- 3.1.6 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.7 酸乳球菌乳脂亚种、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌等：应符合相关食品安全标准及有关规定。
- 3.1.8 其它原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

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	应具有相应风味产品应有的色泽	取适量样品置于无色、透明、洁净的容器中，自然光下，目测、鼻嗅、口尝。
滋味和气味	具有相应风味应有的滋味和气味，无异味	
组织状态	产品状体稳定，均匀一致，允许有少量沉淀	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
蛋白质 / (g/100g) \geq	0.3	GB 5009.5
苯甲酸 a/(g/kg) \leq	0.03	GB 5009.28

^a 属于发酵过程产生的苯甲酸；原辅料中带入的苯甲酸应按GB 2760 执行。

3.4 污染物限量：

应符合 GB 2762 的规定。其中严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计）/（mg/kg） \leq	0.24	GB 5009.12

3.5 微生物指标

3.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.5.2 其它微生物限量应符合表 4 规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/ml)	5	2	10^3	5×10^4	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/ml）	5	2	10	10^2	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌/（CFU/ml） \leq	50				GB 4789.15
酵母/（CFU/ml） \leq	20				GB 4789.15

^a 样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

3.6 乳酸菌数

应符合表 4 的规定。

表5 乳酸菌数

项 目	限量 [CFU/g]	检验方法
乳酸菌数 ^a \geq	1×10^7	GB 4789.35

^a 乳酸菌的指标规定为产品出厂时的要求。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 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，按JJF1070规定的方法测定。

3.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中饮料的规定。

3.10 食品生产过程的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

4 检验规则

4.1.1 组批

以同一批原料、同一投料、同一生产工艺生产的同一包装规格为一批。

4.2 抽样

抽样基数不少于 200 个最小包装，对同一批次的产品，取样量 18 盒（袋、瓶），分为两份，一份检验，一份留样。

4.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产厂的检验部门按本标准规定对产品进行逐批检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群、乳酸菌数。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验包括本标准要求的全部项目。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 长期停产后恢复生产时；
- b) 更改主要原辅料和更改关键工艺，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次形式检验结果有较大差异时。
- d) 国家食品安全监管部门提出形式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中微生物指标不符合规定时，判定该批产品不合格。其余检验项目不符合规定时，可在用留样样进行复检，以复检结果为准。

5 标签、包装、运输、贮存

5.1 标签

产品标签应符合 GB7718、GB28050 的规定，外包装图示标志应符合 GB/T191 规定。

5.2 包装

包装封口严密，不得泄漏，包装材料应符合食品安全标准和有关规定。

5.3 运输

产品运输应有防雨、防晒措施，轻装、轻卸，运输工具应清洁、干燥，产品在贮存运输过程中不得与有毒、有害、有异味或对产品产生不良影响的物品混装混运。

5.4 贮存

产品不得露天存放，应贮存在通风、阴凉、干燥的仓库内，具备防日晒、防虫、防鼠设施，不得与有毒、有害、有异味的物品存放，堆放应离地离墙，贮存温度 $2^{\circ}\text{C}\sim 6^{\circ}\text{C}$ 。
