

Q/YOY

云南欧亚乳业有限公司企业标准

Q/YOY 0007 S—2021

益生菌含乳固态成型食品

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5329 0060 S— 2021

备案日期: 2021 年 12 月 30 日

云南省食品安全企

备案号: 5329

备案日期: 年

2021 - 12 - 01 发布

2021 - 12 - 30 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含乳固态成型食品是以以乳粉、白砂糖、麦芽糊精、淀粉、食用葡萄糖、植脂末、乳清粉等为主要原料，添加一种或多种益生菌粉，添加发酵乳、干酪、再制干酪、坚果仁、干果、果粒（粉）、谷粒、巧克力、奶油等中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂，经配料、混合、成型、干燥或不干燥等工序制成的固态成型食品。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》的有关规定，特制定本标准，作为企业组织生产、质量检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，其中铅的指标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、张克玉、李红艳、杨柏志。

益生菌含乳固态成型食品

1 范围

本标准规定了该产品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以乳粉、白砂糖、麦芽糊精、淀粉、食用葡萄糖、植脂末、乳清粉等为主要原料，添加一种或多种益生菌粉，添加发酵乳、干酪、再制干酪、坚果仁、干果、果粒（粉）、谷粒、巧克力、奶油等中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂，经配料、混合、成型、干燥或不干燥等工序制成的益生菌含乳固态成型食品。

2 规范性引用文件

并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 原料要求

- 3.1.1 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.3 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.4 淀粉：应符合 GB/T 8884 或 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.5 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.6 乳清粉：应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.7 发酵乳：应符合 GB 19302 的规定。
- 3.1.8 干酪：应符合 GB 5420 的规定。
- 3.1.9 再制干酪：应符合 GB 25192 的规定。
- 3.1.10 核桃仁：应符合 LY/T 1922 的规定。
- 3.1.11 奶油：应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.12 干果：应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.13 巧克力：应符合 GB/T 19343 的规定。
- 3.1.14 益生菌粉：应符合 QB/T 4575 的规定和卫办监督发（2010）65 号《可用于食品的菌种名单》。
- 3.1.15 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.16 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.17 其他辅料：应符合相关食品安全标准及有关规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
色 泽	呈乳黄、乳白色或所添加辅料应有的色泽，色泽基本均匀。	取适量样品，散放于白色平盘中，在自然光线下观察其色泽和组织状态，闻其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。
滋味、气味	具有纯正的乳香味或所添加辅料应有的滋气味，无异味。	
组织状态	形态基本完整，大小均匀，无肉眼可见外来杂质。	

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 ^a , %	≥ 2.5	GB 5009.5
^a 花色、夹心产品除去所夹带的坚果仁、干果、谷粒、果粒后进行检测。		

3.4 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的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761的规定。

3.6 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量 (CFU/g)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	2	10	100	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行					

3.7 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	≥ 1×10 ⁶	GB 4789.35
^a 乳酸菌的指标规定为产品出厂时的要求。		

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JJF 1070中规定的方法检验。

3.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4 生产加工过程要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本公司质量检验部门检验合格或索取检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经本公司质量检验部门逐批进行检验，检验合格并附产品合格证后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、蛋白质、乳酸菌数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

正常生产时每半年进行一次型式检验，型式检验项目包括技术要求中的全部项目，有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品定型时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- c) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- d) 停产三个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

5.4 组批

以同一批投料，同一工艺生产的同一规格的产品为一个批次。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg 的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg 的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

检验结果中若微生物指标如有一项不合格，即判定该批产品为不合格，其余项目如有不合格时，可从用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合食品安全标准的有关规定。包装应封装严密，无破损现象。包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

6.3 运输

6.3.1 运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。

6.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

6.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

6.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

6.4.2 产品应贮存于阴凉、干燥、通风的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；贮存时应留有一定间隙，隔墙离地。