

# Q/YLC

## 云南绿 A 生物产业园有限公司企业标准

Q/YLC 0009 S—2022

### 益生菌粉（固体饮料）

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53070016S-2022  
备案日期: 2022年04月07日

云  
备  
备

2022-04-07 发布

2022-04-12 实施

云南绿 A 生物产业园有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的益生菌粉（固体饮料），是以益生菌冻干粉中的一种或多种，选择性配以一种或多种原辅料，添加或不添加食品添加剂，添加或不添加食品营养强化剂，经配料、混合、制粒（或不制粒）、包装而制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易仲裁的依据。

本标准的安全性指标参照GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB/T 29602-2013《固体饮料》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》的规定制定，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而制定。

本标准由云南绿A生物产业园有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王琳、余绍蕾、杜伟春、左仕陆。

滇省食  
安号：  
日期：

# 益生菌粉（固体饮料）

## 1 范围

本标准规定了益生菌粉固体饮料的技术要求、检验规则、标识、包装、运输及贮存。

本标准适用于以益生菌冻干粉（嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、干酪乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜热链球菌、乳双歧杆菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌、发酵乳杆菌等可用于食品的菌种）中的一种或多种，选择性配以一种或多种原辅料（麦芽糊精、葡萄糖、结晶果糖、低聚果糖、水苏糖、抗性糊精、低聚木糖、菊粉、低聚半乳糖、低聚异麦芽糖、乳粉、果汁粉等食品级原辅料），添加或不添加可用于固体饮料的食品添加剂（聚葡萄糖、DL苹果酸、赤藓糖醇、二氧化硅等）、可用于固体饮料的食品营养强化剂（葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙等），经配料、混合、制粒（或不制粒）、包装而制成的益生菌粉（固体饮料）。

## 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 益生菌冻干粉：应符合卫生部办公厅关于印发《可用于食品的菌种名单（卫办监督发[2010]65号）》的通知、QB/T4574 和相应的安全标准或有关规定。
- 3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.3 葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.4 结晶果糖：应符合 GB/T 26762 的规定。
- 3.1.5 低聚果糖：应符合 GB/T 23528 的规定。
- 3.1.6 水苏糖：应符合 QB/T 4260 的规定。
- 3.1.7 抗性糊精：应符合卫生部公告[2012]第 16 号的规定。
- 3.1.8 低聚木糖：应符合合卫生部公告[2014]年第 20 号的规定。
- 3.1.9 菊粉：应符合卫生部公告[2009]年第 5 号的规定。
- 3.1.10 低聚半乳糖：应符合卫生部公告[2008]年第 20 号的规定。
- 3.1.11 低聚异麦芽糖：应符合 GB/T 20881 的规定。
- 3.1.12 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.13 聚葡萄糖：应符合 GB 25541 的规定。
- 3.1.14 DL 苹果酸：应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.15 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的规定。
- 3.1.16 葡萄糖酸锌：应符合 GB 8820 的规定。
- 3.1.17 葡萄糖酸钙：应符合 GB 15571 的规定。

3.1.18 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及相关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 3.2 感官要求

应符合表1要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	具有本产品应有的色泽、色泽均一。	将包装打开，置样品于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	菌粉特有的滋味和气味，或具有添加成分相符的滋味和气味、无异味、无异臭。	
组织形态	粉末或颗粒状，无结块。	
杂质	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
水分，%	≤ 7	GB 5009.3

### 3.4 污染物限量

应符合GB2762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3 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

### 3.5 真菌毒素限量

应符合GB2761的规定。

### 3.6 农药最大残留限量

应符合GB2763的规定

### 3.7 微生物指标-

应符合表4的规定。

表4 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
益生菌, CFU/g	≥	1×10 <sup>6</sup>			GB 4789.35
注1: 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21的规定执行。					
注2: n为同批次产品应采集数; c为最大可允许超过m值的样品数; m为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。					

### 3.8 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按照JJF1070规定的方法进行测定。

### 3.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB2760的规定。

### 3.10 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881和GB 12695的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

同一次投料,同一工艺生产的统一规格的产品为一批。

### 4.2 抽样

以随机抽样法抽取样品,每批检验抽样不少于6个独立包装,样品总量不少于500g,分成两份,一份用于检验,另一份用于留样备查或仲裁。

### 4.3 出厂检验

每批产品均需质量检验部门检验合格,并附产品质量检验合格证方可出厂,出厂检验项目为:感官、水分、乳酸菌、霉菌、大肠菌群、净含量。

### 4.4 型式检验

正常情况下,每半年进行一次,检验项目为本标准规定的所有项目,有下列情况之一时,亦应进行。

- 产品停产3个月以上,再恢复生产时;
- 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;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;

d) 国家食品安全监管部门提出检验要求时。

#### 4.5 判定规则

4.5.1 出厂检验项目全部符合本标准，判为合格品。

4.5.2 出厂检测项目如有一项（微生物项目除外）不符合本标准，可以加倍抽样复验。复验后如仍有一项不符合本标准，判为不合格品。出厂检验项目如有两项或两项以上不符合本标准，不应复检，判为不合格。

4.5.3 微生物项目有一项不符合本标准，判为不合格，且不得复检。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

包装标志应符合GB 7718的规定及GB 28050的规定。包装储运图示应符合GB/T 191的规定。

#### 5.2 包装和容器

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

#### 5.3 运输、贮存

运输过程中，应防尘，防晒、防雨，保持清洁卫生，不得与其它有毒，有害、易污染的物品混装混运。贮存产品的场所应清洁、干燥、通风，严防受热，并有防鼠、防蝇、防虫、防尘设施，堆放应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品或其它杂物混存，防止暴晒雨淋。

## 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》。

河南豫兴物产有限公司

备案单位（盖章）

2022年04月07日

刘稳林

备案单位主要负责人（签字）

2022年04月07日