辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0032 S- 2019 号

Q/HCS

汉臣氏（沈阳）儿童制品有限公司企业标准

Q/HCS 0008S-2019

四联益生菌固体饮料（香蕉奶型）

已备案的企业标准与食品安全相关内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的，该备案自动废止。

2018-12-26 发布　　2019-01-25 实施

汉臣氏（沈阳）儿童制品有限公司　发布

前　言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准的食品安全指标依据GB 7101-2015 《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 29602-2013 《固体饮料》、GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。其中铅、总砷严于国家相关要求，其它指标根据产品实测值确定。

本标准代替Q/HCS 0008S-2015《四联益生菌固体饮料（香蕉奶型）》。

本标准与Q/HCS 0008S-2015相比，主要变化如下：

——调整了“规范性引用文件”；

——修改了感官要求项下的“滋味、气味”，改为“无异味，无异臭”；

——修改了感官要求项下的“状态”，改为“粉末状，无结块，无正常视力可见外来异物”；

——删除了感官要求项下的“杂质”；

——修改了理化指标项下的“铅”指标，改为“≤0.9mg/kg”

——删除了微生物指标项下的“双歧杆菌活菌数”和“乳杆菌活菌数”；

——调整了微生物指标项下的“大肠菌群”指标；

——调整了“感官要求”和“大肠菌群”的试验方法；

——修改了型式检验正常生产时每半年进行一次，改为每年进行一次；

——调整了“判定规则”。

本标准由汉臣氏（沈阳）儿童制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：成方争。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HCS 0008S-2015。

四联益生菌固体饮料（香蕉奶型）

1 范围

本标准规定了四联益生菌固体饮料（香蕉奶型）的技术要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以鼠李糖乳杆菌粉、动物双歧杆菌粉（乳双歧杆菌粉）、罗伊氏乳杆菌粉、抗性糊精、低聚异麦芽糖、水苏糖、木糖醇、全脂奶粉、葡萄糖、香蕉粉为原料，添加食品营养强化剂维生素 B_1、维生素 B_2、维生素 B_6、葡萄糖酸锌，经过混合加工而成的四联益生菌固体饮料（香蕉奶型）。

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。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8820 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸锌

GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 13509 食品添加剂 木糖醇

GB 14751 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B_1（盐酸硫胺）

GB 14752 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B_2（核黄素）

GB 14753 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B_6（盐酸吡哆醇）

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 19644 食品安全国家标准 乳粉

GB/T 20880 食用葡萄糖

GB/T 20881 低聚异麦芽糖

GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 29602 固体饮料

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

QB/T 4260 水苏糖

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第（2005）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（2009）123 号 《食品标识管理规定》

中华人民共和国国家卫生计生委卫办监督发〔2010〕65 号 《可用于食品的菌种名单》

中华人民共和国卫生和计划生育委员会公告（2012 年 第 16 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》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

应符合相关食品安全国家标准、产品标准及有关规定。

3.1.1 鼠李糖乳杆菌、乳双歧杆菌、动物双歧杆菌、罗伊氏乳杆菌：应符合卫办监督发〔2010〕65 号文件及国家食品安全相关标准的规定。

3.1.2 全脂奶粉：应符合 GB 19644 标准规定。

3.1.3 抗性糊精：应符合中华人民共和国卫生和计划生育委员会公告（2012 年 第 16 号）及国家食品安全相关标准的规定。

3.1.4 低聚异麦芽糖：应符合 GB/T 20881 标准规定。

3.1.5 葡萄糖：应符合 GB/T 20880 标准规定。

3.1.6 香蕉粉：应符合 GB 7101 标准规定。

3.1.7 水苏糖：应符合 QB/T 4260 标准规定。

3.1.8 木糖醇：应符合 GB 13509 标准规定。

3.1.9 维生素 B_1：应符合 GB 14751 标准规定。

3.1.10 维生素 B_2：应符合 GB 14752 标准规定。

3.1.11 维生素 B_6：应符合 GB 14753 标准规定。

3.1.12 葡萄糖酸锌：应符合 GB 8820 标准规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项　　目	要　　求
色泽	淡黄色
滋味、气味	无异味，无异臭
状态	粉末状，无结块，无正常视力可见外来异物

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项　　目		指　　标
水分/（%）	≤	5.0
灰分/（%）	≤	8.0
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.9
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.5

3.4 微生物指标

3.4.1 乳酸菌活菌数、大肠菌群、霉菌

应符合表 3 的规定。

表 3 乳酸菌活菌数、大肠菌群、霉菌

项　目	采样方案[a]及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
乳酸菌活菌数(CFU/g)　≥	2.0×10^7			
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10^2
霉菌/(CFU/g)　≤	50			

注：a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

n 为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

3.4.2 致病菌限量

应符合表 4 规定。

表 4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案[a]及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g

注：a 样品的采样按GB 4789.1执行。

n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

3.5 食品添加剂和食品营养强化剂

3.5.1 食品添加剂和食品营养强化剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.5.3 食品营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 14880 的规定。

3.6 污染物限量

其它污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 农药残留量

应符合 GB 2763 的规定。

3.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

3.10 生产加工过程

应符合 GB 14881、GB 12695 的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

按 GB 7101 规定的方法检验。

4.2 理化指标

4.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法检验。

4.2.2 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法检验。

4.2.3 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法检验。

4.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法检验。

4.3 微生物指标

4.3.1 乳酸菌活菌数

按 GB 4789.35 规定的方法检验。

4.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 中的平板计数法规定的方法检验。

4.3.3 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

4.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

4.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

4.4 净含量偏差

按 JJF 1070 规定方法进行。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前需经生产企业质量检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺，同一生产线、同一班次生产的，同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品经生产单位检验合格并签发合格证，方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为本标准中：感官要求、水分、乳酸菌活菌数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准要求章全部项目。

5.4.2 型式检验正常生产时每年进行一次，当有下列情况之一时，应进行型式检验：

a) 产品定型投产时；

b) 停产 6 个月以上恢复生产时；

c) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；

d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；

e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检查结果全部合格时，判定整批产品合格。若有三项以上（含三项）不符合本标准，直接判定整批产品为不合格品。

5.5.2 检查结果中有不超过两项（含两项）不符合本标准时，可在同批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。若复检结果仍有一项不符合本标准，则判定整批产品为不合格品。

5.5.3 微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输与贮存

6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品内包装采用复合食品包装袋，应符合 GB/T 21302 中食品包装膜袋的规定，外包装采用瓦楞纸箱，符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，运输中不得与有毒、有害、有异味、有污染物品混运，并有防日晒、雨淋设施，防压、防摔。

6.4 贮存

产品应保存在常温、清洁、干燥、阴凉、通风的仓库中，避免日晒、雨淋和受潮。存放应有垫高木架，离地距离 10cm 以上，离墙距离 20cm 以上。库房内设垫离架和防鼠设施。禁止有毒、有害、有异味物品同库贮存。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 18 个月。