

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0454S- 2020 号

Q/HCS

汉臣氏（沈阳）儿童制品有限公司企业标准

Q/HCS 0090S-2020

十一联益生菌固体饮料

已备案的企业标准中食品安全
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。

2020-10-27 发布

2020-11-26 实施

汉臣氏（沈阳）儿童制品有限公司 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件的安全指标依据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。其中铅严于国家相关要求，其它指标根据产品实测值确定。

本文件由汉臣氏（沈阳）儿童制品有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：余萍、张春宇、矫艳平、王夷秀、杨晋杰。

本文件属首次发布。

十一联益生菌固体饮料

1 范围

本文件规定了十一联益生菌固体饮料的要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输与贮存。

本文件适用于以植物乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、乳双歧杆菌、罗伊氏乳杆菌、短双歧杆菌、发酵乳杆菌、瑞士乳杆菌、婴儿双歧杆菌、唾液乳杆菌、嗜酸乳杆菌、副干酪乳杆菌、赤藓糖醇、椰浆粉、脱脂乳粉、水苏糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖为原辅料，经过配料、预混、总混加工而成的十一联益生菌固体饮料。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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/T 10789 饮料通则
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- 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 20881 低聚异麦芽糖
 GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
 GB/T 23528 低聚果糖
 GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
 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
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 QB/T 4575 食品加工用乳酸菌
 Q/EBC 0001S 南通四海植物精华有限公司企业标准 水苏糖
 Q/HNPP 0001S 海南省食品安全企业标准 椰浆粉
 Q/PBAY 0001S 上海市食品安全企业标准 乳酸菌粉
 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》
 中华人民共和国卫生部卫办监督发（2010）65号 《可用于食品的菌种名单》

3 要求

3.1 原辅料

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 植物乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、乳双歧杆菌、罗伊氏乳杆菌、短双歧杆菌、发酵乳杆菌、瑞士乳杆菌、婴儿双歧杆菌、唾液乳杆菌、嗜酸乳杆菌、副干酪乳杆菌：应符合卫办监督发〔2010〕65号文件及相应的有关标准的规定。

3.1.2 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的规定。

3.1.3 椰浆粉：应符合 Q/HNPP 0001S 的规定。

3.1.4 脱脂乳粉：应符合 GB 19644 的规定。

3.1.5 水苏糖：应符合 Q/EBC 0001S 的规定。

3.1.6 低聚异麦芽糖：应符合 GB/T 20881 的规定。

3.1.7 低聚果糖：应符合 GB/T 23528 的规定。

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	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	无异味、无异臭
状态	无正常视力可见外来异物，粉末状、无结块

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
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.9

3.4 微生物要求

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			
	n	c	m	M
乳酸菌活菌数(CFU/g) ≥	1.0×10 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 的规定。

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

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 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 规定的方法检验。

4.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 原辅料入库检查

原辅料、包装材料入库前需经本企业质量检验部门按照相关标准检查验收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

以同一次配料、同一工艺，同一生产线、同一班次生产的产品为一批次。每批产品中随机抽取满足产品检验需要量样品，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 每批产品应经生产单位检验合格并签发合格证，方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为本文件中：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文件要求的全部项目。

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) 出厂检验结果与型式检验差异较大时；
- 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）不符合本文件，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）不符合本文件时，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文件，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、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》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

6.2.1 产品包装必须要封口严密、清洁卫生、符合 GB 4806.1 的要求。

6.2.2 内包装复合膜袋应符合 GB/T 21302 的要求，金属罐体应符合 GB 4806.9 的要求，罐盖应符合 GB 4806.7 的要求；外包装纸箱应符合 GB/T 6543 的要求，还应符合 GB/T 10789 的相应要求。

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。库房内设垫高架和防鼠设施。禁止有毒、有害、有异味物品同库贮存。

在符合本文件规定的条件下，产品保质期以产品标签为准。

