

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0519 S-2021 号

Q/HCS

汉臣氏（沈阳）儿童制品有限公司企业标准

Q/HCS 0092S-2021

代替 Q/HCS 0092S-2021（2021-04-19 实施）

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。

2021-11-17 发布

2021-12-16 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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（其中铅严于国家标准）、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定。

本标准代替 Q/HCS 0092S-2021《益生菌固体饮料》（2021-04-19 实施）。

本标准与 Q/HCS 0092S-2021（2021-04-19 实施）相比，主要变化如下：

- 调整规范性引用文件”；
- 增加原辅料“动物或植物肽粉、岩藻多糖、黑果枸杞粉、食用菌及其制品等”及其要求；
- 删除了致病菌限量中“金黄色葡萄球菌”的要求。

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：余萍、矫艳平、吴凯为。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/HCS 0092S-2021（2021-04-19 实施）。

益生菌固体饮料

1 范围

本标准规定了益生菌固体饮料的要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以可用于食品的乳酸菌中的一种或多种为主要原料，选择添加或不添加白砂糖、食用葡萄糖、结晶果糖、冰糖、乳糖、海藻糖、麦芽糊精、低聚异麦芽糖、低聚果糖、水苏糖、抗性糊精、魔芋粉、魔芋精粉、果蔬粉、玫瑰花粉（重瓣红玫瑰）、可可粉、咖啡粉、芝士粉、抹茶、茶固体饮料、食品工业用速溶茶、植脂末、谷物粉、冲调谷物制品、核桃粉、白洋葱粉、食用盐、大麦苗粉、速溶豆粉、豆奶粉、动物或植物肽粉、岩藻多糖、黑果枸杞粉、食用菌及其制品、既是食品又是药品的物品、食品营养强化剂（维生素、矿物质、牛磺酸、左旋肉碱（L-肉碱）、酪蛋白磷酸肽）、乳制品（乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、驼乳粉、牦牛乳粉）、新食品原料（菊粉、低聚半乳糖、L-阿拉伯糖、异麦芽酮糖醇、乳矿物盐、雨生红球藻、叶黄素酯、圆苞车前子壳、低聚木糖、 γ -氨基丁酸、透明质酸钠、N-乙酰神经氨酸、线叶金雀花、奇亚籽、小麦低聚肽）、食品用香精、食品添加剂（半乳甘露聚糖、木糖醇、赤藓糖醇、聚葡萄糖、甜菊糖苷、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、乳糖醇、异麦芽酮糖、山梨糖醇、麦芽糖醇、抗坏血酸钠），经配料、混合、包装等工艺加工制成的益生菌固体饮料。

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/T 317 白砂糖
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸
- GB 1886.44 食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钠
- GB 1886.98 食品安全国家标准 食品添加剂 乳糖醇（又名 4- β -D 吡喃半乳糖-D-山梨醇）
- GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- GB 1886.182 食品安全国家标准 食品添加剂 异麦芽酮糖
- GB 1886.187 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.301 食品安全国家标准 食品添加剂 半乳甘露聚糖
- GB 1903.13 食品安全国家标准 食品营养强化剂 左旋肉碱（L-肉碱）
- 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 28307 食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- 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 4789.15 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- 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 5461 食用盐
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- 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 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
- GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- GB 14759 食品安全国家标准 食品添加剂 牛磺酸
- 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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 18104 魔芋精粉
- GB/T 18738 速溶豆粉和豆奶粉
- GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 20706 可可粉
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20881 低聚异麦芽糖
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
- GB/T 23528 低聚果糖
- GB/T 23529 海藻糖
- GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
- GB 25541 食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖
- GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
- GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
- GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
- GB/T 26762 结晶果糖、固体果葡糖

- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB/T 29602 固体饮料
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋
- GB/T 30893 雨生红球藻粉
- GB 31617 食品安全国家标准 食品营养强化剂 酪蛋白磷酸肽
- GB/T 34778 抹茶
- GB/T 35545 低聚木糖
- GB/T 35883 冰糖
- NY/T 494 魔芋粉
- QB/T 4067 食品工业用速溶茶
- QB/T 4260 水苏糖
- QB/T 4321 L-阿拉伯糖
- QB/T 4576 透明质酸钠
- QB/T 4587 γ -氨基丁酸
- QB/T 4486 异麦芽酮糖醇
- QB/T 4791 植脂末
- QB/T 5298 小麦低聚肽粉
- RHB 804 牦牛乳粉
- RHB 903 驼乳粉
- SC/T 3404 岩藻多糖
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 中华人民共和国卫生部《关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监发[2002]51号）
- 国家质量监督检验检疫总局令（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（2009）123号《食品标识管理规定》
- 中华人民共和国卫生部《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》（2004年第17号）
- 中华人民共和国卫生部《关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告》（2008年第12号）
- 中华人民共和国卫生部《关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告》（2008年第20号）
- 中华人民共和国卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009年第5号）
- 中华人民共和国卫生部《关于批准 γ -氨基丁酸等6种物质为新资源食品的公告》（2009年第12号）
- 中华人民共和国卫生部《关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告》（2009年第18号）
- 中华人民共和国卫生部《关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010年第3号）
- 中华人民共和国卫生部《关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告》（2010年第17号）
- 中华人民共和国卫生部《可用于食品的菌种名单》（卫办监督发〔2010〕65号）
- 中华人民共和国卫生部关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告（2012

年第 8 号)

中华人民共和国卫生部《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》(2012 年第 16 号)

中华人民共和国卫生和计划生育委员会《关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告》(2013 年第 3 号)

中华人民共和国卫生和计划生育委员会《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》(2014 年第 10 号)

中华人民共和国卫生和计划生育委员会《关于批准线叶金雀花为新食品原料的公告》(2014 年第 12 号)

中华人民共和国卫生和计划生育委员会《关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告》(2014 年第 15 号)

中华人民共和国卫生和计划生育委员会《关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告》(2014 年第 20 号)

中华人民共和国卫生和计划生育委员会《关于乳木果油等 10 种新食品原料的公告》(2017 年第 7 号)

中华人民共和国卫生健康委员会《关于蝉花子实体(人工培植)等 15 种“三新食品”的公告》(2020 年第 9 号)

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 乳酸菌：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 白砂糖：应符合 GB/T 317 标准的规定。
- 3.1.3 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 标准的规定。
- 3.1.4 结晶果糖：应符合 GB/T 26762 标准的规定。
- 3.1.5 冰糖：应符合 GB/T 35883 标准的规定。
- 3.1.6 乳糖：应符合 GB 25595 标准的规定。
- 3.1.7 海藻糖：应符合国家卫生和计划生育委员会 2014 年第 15 号公告及 GB/T 23529 标准的规定。
- 3.1.8 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 标准的规定。
- 3.1.9 低聚异麦芽糖：应符合 GB/T 20881 标准的规定。
- 3.1.10 低聚果糖：应符合 GB/T 23528 标准的规定。
- 3.1.11 水苏糖：应符合国家卫生部 2010 年第 17 号公告及 QB/T 4260 标准的规定。
- 3.1.12 抗性糊精：应符合国家卫生部 2012 年第 16 号公告及相应的有关标准的规定。
- 3.1.13 魔芋粉：应符合国家卫生部 2004 年第 17 号公告及 NY/T 494 标准的规定。
- 3.1.14 魔芋精粉：应符合国家卫生部 2004 年第 17 号公告及 GB/T 18104 标准的规定。
- 3.1.15 果蔬粉：见附录 A 的规定。
- 3.1.16 玫瑰花粉(重瓣红玫瑰)：应符合国家卫生部 2010 年第 3 号公告及相应的有关标准的规定。
- 3.1.17 可可粉：应符合 GB/T 20706 标准的规定。
- 3.1.18 咖啡粉：见附录 A 的规定。
- 3.1.19 芝士粉：见附录 A 的规定。

- 3.1.20 抹茶：应符合 GB/T 34778 标准的规定。
- 3.1.21 茶固体饮料：应符合 GB/T 29602 标准的规定。
- 3.1.22 食品工业用速溶茶：应符合 QB/T 4067 标准的规定。
- 3.1.23 植脂末：应符合 QB/T 4791 标准的规定。
- 3.1.24 谷物粉：应符合 GB/T 29602 标准的规定。
- 3.1.25 冲调谷物制品：应符合 GB 19640 标准的规定。
- 3.1.26 核桃粉：应符合 GB/T 29602 标准的规定。
- 3.1.27 白洋葱粉：应符合 GB/T 15691 标准的规定。
- 3.1.28 食用盐：应符合 GB/T 5461 标准的规定。
- 3.1.29 大麦苗粉：应符合国家卫生部 2012 年第 8 号公告及相应的有关标准的规定。
- 3.1.30 速溶豆粉、豆奶粉：应符合 GB/T 18738 标准的规定。
- 3.1.31 动物或植物肽粉：应符合国家卫生计生委 2013 年第 3 号公告及相应的有关标准的规定。
- 3.1.32 岩藻多糖：应符合 SC/T 3404 及相应的有关标准的规定。
- 3.1.33 黑果枸杞粉：见附录 A 的规定。
- 3.1.34 食用菌及其制品：应符合 GB 7096 及相应的有关标准的规定。
- 3.1.35 既是食品又是药品的物品：应符合卫法监发[2002]51 号公告及附录 A 的规定。
- 3.1.36 维生素：应符合 GB 14880 及相应的有关标准的规定。
- 3.1.37 矿物质：应符合 GB 14880 及相应的有关标准的规定。
- 3.1.38 牛磺酸：应符合 GB 14759 标准的规定。
- 3.1.39 左旋肉碱（L-肉碱）：应符合 GB 1903.13 标准的规定。
- 3.1.40 酪蛋白磷酸肽：应符合 GB 31617 标准的规定。
- 3.1.41 乳粉：应符合 GB 19644 标准的规定。
- 3.1.42 乳清粉、乳清蛋白粉：应符合 GB 11674 标准的规定。
- 3.1.43 驼乳粉：应符合 RHB 903 标准的规定。
- 3.1.44 牦牛乳粉：应符合 RHB 804 标准的规定。
- 3.1.45 菊粉：应符合国家卫生部 2009 年第 5 号公告及相应的有关标准的规定。
- 3.1.46 低聚半乳糖：应符合国家卫生部 2008 年第 20 号公告及相应的有关标准的规定。
- 3.1.47 L-阿拉伯糖：应符合国家卫生部 2008 年第 12 号公告及 QB/T 4321 标准的规定。
- 3.1.48 异麦芽酮糖醇：应符合国家卫生部 2008 年第 20 号公告及 QB/T 4486 标准的规定。
- 3.1.49 乳矿物盐：应符合国家卫生部 2009 年第 18 号公告及相应的有关标准的规定。
- 3.1.50 雨生红球藻：应符合国家卫生部 2010 年第 17 号公告及 GB/T 30893 标准的规定。
- 3.1.51 叶黄素酯：应符合国家卫生部 2008 年第 12 号公告及相应的有关标准的规定。
- 3.1.52 圆苞车前子壳：应符合国家卫生计生委 2014 年第 10 号公告及相应的有关标准的规定。
- 3.1.53 低聚木糖：应符合国家卫生计生委 2014 年第 20 号公告及 GB/T 35545 标准的规定。
- 3.1.54 γ -氨基丁酸：应符合国家卫生部 2009 年第 12 号公告及 QB/T 4587 标准的规定。
- 3.1.55 透明质酸钠：应符合国家卫生健康委员会 2020 年第 9 号公告及 QB/T 4576 标准的规定。
- 3.1.56 N-乙酰神经氨酸：应符合国家卫生计生委 2017 年第 7 号公告及相应的有关标准的规定。
- 3.1.57 线叶金雀花：应符合国家卫生计生委 2014 年第 12 号公告及相应的有关标准的规定。
- 3.1.58 奇亚籽：应符合国家卫生计生委 2014 年第 10 号公告及相应的有关标准的规定。
- 3.1.59 小麦低聚肽：应符合国家卫生部 2012 年第 16 号公告及 QB/T 5298 标准的规定。

- 3.1.60 食品用香精：应符合 GB 30616 标准的规定。
- 3.1.61 半乳甘露聚糖：应符合 GB 1886.301 标准的规定。
- 3.1.62 木糖醇：应符合 GB 1886.234 标准的规定。
- 3.1.63 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 标准的规定。
- 3.1.64 聚葡萄糖：应符合 GB 25541 标准的规定。
- 3.1.65 甜菊糖苷：应符合 GB 8270 标准的规定。
- 3.1.66 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 标准的规定。
- 3.1.67 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 标准的规定。
- 3.1.68 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 标准的规定。
- 3.1.69 DL-苹果酸：应符合 GB 25544 标准的规定。
- 3.1.70 L-苹果酸：应符合 GB 1886.40 标准的规定。
- 3.1.71 乳酸：应符合 GB 1886.173 标准的规定。
- 3.1.72 乳糖醇：应符合 GB 1886.98 标准的规定。
- 3.1.73 异麦芽酮糖：应符合 GB 1886.182 标准的规定。
- 3.1.74 山梨糖醇：应符合 GB 1886.187 标准的规定。
- 3.1.75 麦芽糖醇：应符合 GB GB 28307 标准的规定。
- 3.1.76 抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.44 标准的规定。
- 3.1.77 其他辅料：应符合相应的安全标准和相关规定。

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	具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，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/ (%) ≤	7.0
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) \geq	1.0×10 ⁶			
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²
霉菌/(CFU/g) \leq	50			

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

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	-

注：^a样品的采样按GB 4789.1执行。

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 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.5.3 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 净含量

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

3.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 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。

4.4 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后，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、包装、运输、贮存

6.1 标志

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

产品包装必须要封口严密、清洁卫生、无破损，符合 GB/T 21302、GB 4806.7、GB 4806.8、GB/T 30768、GB/T 28118、GB 4806.9、GB/T 6543 及相关标准和规定的要求。

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

6.4.1 产品应保存在清洁、干燥、阴凉、通风的环境中，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、有异味物品同处贮存。

6.4.2 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期见标签明示。

附录 A
(规范性)

果蔬粉、咖啡粉、芝士粉、黑果枸杞粉、既是食品又是药品的物品质量标准

A.1 感官要求

应符合表 A.1 的要求。

表 A.1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中, 在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态, 按标签上所述的使用方法与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后, 立即嗅其香气, 辨其滋味, 静置 2min 后, 看烧杯底部有无异物。
滋味、气味	无异味, 无异臭	
状态	无正常视力可见外来异物, 无结块	

A.2 理化指标

应符合表 A.2 的规定。

表 A.2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(%)	≤ 7.0	GB 5009.3
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.12
其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定		

A.3 微生物限量

应符合表 A.3 的规定。

表 A.3 微生物限量

项 目	采样方案*及限量(若非指定, 均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	1000	50000	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g)	≤	50			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
真菌毒素限量	应符合 GB 2761 的规定				GB 2761

注: *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。

Q/HCS 0092S-2021

