辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0145 S- 2016
标准有效期截止至 2019 年 08 月 19 日

Q/HCS

汉臣氏（沈阳）儿童制品有限公司企业标准

Q/HCS 0010S-2016

五联益生菌固体饮料

2016-08-01 发布　　2016-08-30 实施

汉臣氏（沈阳）儿童制品有限公司　发布

前　言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则》给出的规则修订。

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 2762-2012 《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。其它指标根据产品实测值确定。

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。

本标准属首次发布。

五联益生菌固体饮料

1 范围

本标准规定了五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。

本标准适用于以鼠李糖乳杆菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、动物双歧杆菌、干酪乳杆菌、低聚异麦芽糖、葡萄糖、水苏糖、蔓越莓果汁粉、抗性糊精、麦芽糊精为原辅料，添加葡萄糖酸锌、维生素C、维生素B_1、维生素B_2，经过配料、预混、总混加工而成的五联益生菌固体饮料。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.14 食品中锌的测定

GB/T 5009.86 蔬菜、水果及其制品中总抗坏血酸的测定（荧光法和2,4-二硝基苯肼法）

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 饮料企业良好生产规范

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 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

QB/T 4260 水苏糖

QB/T 4575 食品加工用乳酸菌

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》

中华人民共和国卫生部卫办监督发〔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 要求

3.1 原辅料

应符合国家食品安全相关标准和有关规定。

3.1.1 鼠李糖乳杆菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、动物双歧杆菌、干酪乳杆菌：应符合卫办监督发〔2010〕65号文件及QB/T 4575标准规定。

3.1.2 低聚异麦芽糖：应符合GB/T 20881规定。

3.1.3 葡萄糖：应符合GB/T 20880规定。

3.1.4 麦芽糊精：应符合GB/T 20884规定。

3.1.5 水苏糖：应符合QB/T 4260规定。

3.1.6 蔓越莓果汁粉：果实成熟、洗净，无腐痕、无霉斑，果汁粉应符合GB 7101规定。

3.1.7 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）规定。

3.1.8 维生素B_1：应符合GB 14751规定。

3.1.9 维生素B_2：应符合GB 14752规定。

3.1.10 维生素C：应符合14754规定。

3.1.11 葡萄糖酸锌：应符合GB 8820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	具有该产品固有的色泽
滋味、气味	具有本品特有的滋气味，无异味，无异臭
状态	粉末状，无结块
杂质	无肉眼可见外来异物

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/（%）	≤	7.0
灰分/（%）	≤	8.0
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	1.0
锌（以 Zn 计）/（mg/kg）		60 ～ 180
维生素 C/（mg/kg）		1000 ～ 2250

3.4　微生物指标

3.4.1　大肠菌群、霉菌、乳酸菌活菌数

应符合表 3 的规定。

表 3 大肠菌群、霉菌、乳酸菌活菌数

项　目	采样方案[a]及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10^2
霉菌/(CFU/g)　≤	50			
乳酸菌活菌数(CFU/g)　≥	1.0×10^7			
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。

3.5.4 污染物限量

其它污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.5.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.5.6 农药残留量

应符合 GB 2763 的规定。

3.6 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。

3.7 生产加工过程

应符合 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 铅

按 GB 5009.12 规定的方法检验。

4.2.4 锌

按 GB/T 5009.14 规定的方法检验。

4.2.5 维生素 C

按 GB/T 5009.86 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 规定的方法进行。

5 检验规则

5.1 原、辅料入库检查

原、辅料、包装材料等入库前应由本公司质量检验部门按照相关标准检查验收，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

以一次配料、同一生产线、同一班次生产、同一包装规格的产品为一批次。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 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) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；

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。

5.4.3 判定规则

产品经检验有不合格项时，应从该产品中加倍取样，对不合格项进行复检，若复检结果仍不合格，则判定该批产品不合格，微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输与贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050、（2012 年 第 16 号）公告和《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

产品采用符合 GB/T 21302 规定的复合膜袋包装，外包装采用符合 GB/T 6543 规定的瓦楞纸箱。

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。