

Q/BX

海南省食品安全企业标准

Q/BX 0011S—2017

诺丽益生菌固体饮料

海南省食品安全企业标准
 备案专用章
 备案号: 460020S-2018
 有效期: 2018年1月4日
 至 2021年1月3日

2017-12-10 发布

2017-12-30 实施

海南柏秀生物科技有限公司 发布

前 言

本标准附录A为规范性附录。
本标准由海南柏秀生物科技有限公司提出。
本标准由海南柏秀生物科技有限公司起草。
本标准主要起草人：侯李群、杨丽。
本标准为首次发布。



诺丽益生菌固体饮料

1 范围

本标准规定了诺丽益生菌固体饮料的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以诺丽果粉、益生菌（乳杆菌属 *Lactobacillus*、双歧杆菌属 *Bifidobacterium* 或/和嗜热链球菌 *Streptococcus thermophilus*）粉、低聚果糖为主要原料，经混合、过筛、包装等工艺制成的诺丽益生菌固体饮料的生产控制、检验、贮运等环节。

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 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 食品卫生微生物学检验 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 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 食品中铝的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB/T 23528 低聚果糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 4575 食品加工用乳酸菌
- JJF1070 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123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 诺丽果粉：应符合附录A的要求。

3.1.2 益生菌：应符合QB/T 4575的要求。

3.1.3 低聚果糖：应符合GB/T 23528的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	黄棕色至棕褐色	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味与气味	具有本品特有的气味，无异味	
性 状	干燥均匀的粉末	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

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, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.4
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, μg/kg	≤ 0.04	GB/T 5009.19

3.4 益生菌活菌数

应符合表3的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
益生(乳酸)菌数, CFU/g, ≥	10 ⁸	GB 4789.35

3.5 微生物限量

应符合表3的规定。

表4 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	
大肠菌群, CFU/g	≤	5	2	10	100	GB 4789.3

表4 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	
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10

注: 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为指标可接受水平的限量值; M为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

3.6 净含量

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

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样, 不足1千件者按1千件计。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于1kg, 抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验, 1/2用于乳酸菌和微生物限量检验, 1/4用于留样, 另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经厂质量检验部门逐批检验, 并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目包括: 感官要求、水分、净含量、大肠菌群、标签等。

5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核, 正常生产时每半年进行一次, 检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时;
- 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备, 可能影响产品质量时;
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时;
- 长期停产6个月以上, 恢复生产时;
- 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时,判该批产品为不合格品,不得复检。除微生物指标外,其它项目检验结果不符合本标准要求时,可以在原批次产品中双倍抽样复检一次,判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准,则判该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品内包装采用符合GB 9683的复合食品包装袋包装;产品规格为3g/袋、4g/袋、5g/袋、6g/袋;或按市场和客户要求包装。

6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防雨、防潮、防曝晒;装卸时轻放轻卸,不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应储存在阴凉干燥处,储存仓库内应保持清洁卫生,有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下,产品保质期为18个月。

附录 A
(规范性附录)
诺丽果粉的质量要求

A.1 范围

本附录A适用于以诺丽果为原料，经清洗、发酵、榨汁、过滤、浓缩、干燥、包装等工艺制成的诺丽果粉。

A.2 质量要求

应符合表A1的规定。

表A.1 诺丽果粉的质量要求

项 目	要 求
色 泽	棕黄色至黄褐色
滋味与气味	有诺丽果的香味，无异味
性 状	均匀粉末
杂 质	无正常视力可见的外来杂质
水分, g/100g	≤ 5.0
灰分, g/100g	≤ 5.0
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0
总砷(以As计), mg/kg	≤ 1.0
六六六, mg/kg	≤ 0.02
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.02
菌落总数, CFU/g	≤ 10000
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.92
霉菌和酵母, CFU/g	≤ 50
金黄色葡萄球菌	0/25g
沙门氏菌	0/25g