

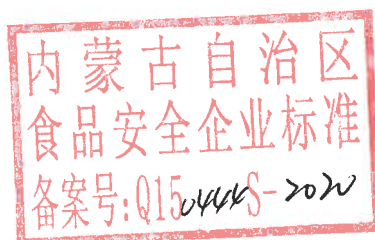
# Q/CALT

## 赤峰阿拉坦食品有限公司企业标准

Q/CALT 0001S—2020

---

### 含乳酸菌固体饮料



2020-07-20 发布

2020-07-30 实施

赤峰阿拉坦食品有限公司

发布



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1给出的规范起草。  
本标准由赤峰阿拉坦食品有限公司提出。  
本标准由赤峰阿拉坦食品有限公司起草。  
本标准由赤峰阿拉坦食品有限公司批准。  
本标准主要起草人：张猛 何晶 金锋。



# 含乳酸菌固体饮料

## 1 范围

本标准规定了含有乳酸菌固体饮料的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以菊粉、苜蓿粉、麦芽糊精、抗性糊精、低聚果糖、全脂乳粉、果蔬粉、食用葡萄糖中的一种或几种为主要原料，添加乳酸菌粉（干酪乳杆菌菌粉、德氏乳杆菌保加利亚亚种菌粉、发酵乳杆菌菌粉、植物乳杆菌菌粉、瑞士乳杆菌菌粉、约氏乳杆菌菌粉、罗伊氏乳杆菌菌粉、鼠李糖乳杆菌菌粉的一种或几种），经称重、混合、过筛、包装加工制成的含乳酸菌固体饮料。

## 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 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 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 霉菌和酵母菌测定
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.186 乳酸菌饮料中脲酶的定性测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 5410 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20884 麦芽糊精
- 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 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 食品中致病菌限量

QB/T 4575 食品加工用乳酸菌

DB 51/T 687 紫花苜蓿草粉加工技术规程

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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）

（卫生部公告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

卫办监督发[2010]65号 《卫生部办公厅关于印发〈可用于食品的菌种名单〉的通知》

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 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈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 水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。

3.1.3 乳粉：应符合 GB/T 5410 的规定。

3.1.4 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.5 低聚果糖：应符合 GB/T 23528 的规定。

3.1.6 乳酸菌：应符合 QB/T 4575 的规定。

3.1.7 果蔬粉：应符合 GB/T 29602 的规定。

3.1.8 苜蓿粉：应符合 DB 51/T 687 的规定。

3.1.9 菊粉：应符合《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）》的规定。

3.1.10 抗性糊精：应符合卫生部 2012 年第 16 号公告的规定。

#### 3.2 感官要求

应符合表1的规定

表1 感官要求

项目	要求
颜色	具有该产品固有色泽
气味、滋味	无异味、无异臭
状态	均匀粉末、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
脲酶试验	阴性
注：固体饮料按产品标签标示的冲调比例稀释后应符合本标准要求。	

### 3.4 污染物限量

污染物中的“铅(以Pb计 $\leq 0.8$  mg/kg)”，其他污染物限量应符合GB 2762 的规定。

### 3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761 的规定。

### 3.6 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763 的规定。

### 3.7 微生物限量

应符合表3的规定

表3 微生物限量

项目	指标			
乳酸菌总数 (CFU/g) $\geq$	$10^6$			
霉菌 (CFU/g) $\leq$	50			
	采用方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)			
	n	c	m	M
大肠杆菌 (CFU/g)	5	2	10	$10^7$
沙门氏菌 (CFU/g)	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000

### 3.8 食品添加剂和营养强化剂

本品不使用食品添加剂及营养强化剂。

### 3.9 净含量

符合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》要求。

## 4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881 和GB 12695 的规定。

## 5 试验方法

### 5.1 感官要求检验

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于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静止2min后，看烧杯底部有无异物。

## 5.2 理化指标检验

脲酶试验按GB/T 5009.186 规定的方法检验。

## 5.3 污染物限量检验

铅:按GB 5009.12 规定的方法检验。

## 5.4 真菌毒素限量检验

真菌毒素按GB 5009.22 规定的方法检验。

## 5.5 农药残留限量检验

农药残留按GB 2763规定的方法检验。

## 5.6 微生物限量检验

5.6.1 乳酸菌总数按 GB 4789.35 规定的方法检验。

5.6.2 霉菌按 GB 4789.15 规定的方法检验。

5.6.3 致病菌按 GB 29921 规定的方法检验。

## 5.7 净含量检验

净含量检验按JJF 1070 规定进行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

以一次投料、同一班次，同一生产线生产包装完好的同一品种为一批。

### 6.2 出厂检验

#### 6.2.1 抽样方法和数量

每批产品由本单位质量检验部门随机抽样进行检验，抽样数量不得少于16个最小包装产品，8个分别用作感官要求、理化指标、净含量的检验；另外8个留样备用。微生物采样按GB 4789.1 的规定执行。

#### 6.2.2 出厂检验项目

感官指标、净含量、乳酸菌活菌数、霉菌。

6.2.3 每批产品须经本公司质检部门按标准规定的方法检验合格，并签发合格证后方可出厂。

### 6.3 型式检验

#### 6.3.1 抽样方法和数量



每批产品由本单位质量检验部门随机抽样进行检验，抽样数量不得少于16个最小包装产品，8个分别用作感官要求、理化指标、净含量的检验；另外8个留样备用。微生物采样按GB 4789.1 的规定执行。

6.3.2 检验项目为本标准技术要求中 3.2~3.9 规定的全部项目。

6.3.3 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

#### 6.4 判定规定

检验项目全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。除微生物指标外，如有一项指标不符合本标准规定时，应从该批产品中加倍取样复检，以复检结果为准，复检结果仍有一项不合格时，则判定该批产品为不合格品；微生物指标不符合本标准规定时，判该批产品为不合格，不得复检。

### 7 标识、包装、贮存、运输、保质期

#### 7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。应特别标注：不得宣称预防和治疗疾病，本品为普通食品，不能替代药物。

7.1.2 乳酸菌饮料产品标签应标示产品乳酸菌数应  $\geq 10^6$  CFU/g。

7.1.3 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

#### 7.2 包装

内包装采用铝箔袋，应符合 GB/T 28118 的规定，外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

#### 7.3 贮存

产品应在 40℃ 以下清洁、阴凉干燥、通风、避光、无虫害、无鼠害的仓库内贮存，冷藏条件贮存有助于延长产品保质期。严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品混贮。

#### 7.4 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。产品运输应在避免日晒、雨淋，不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。搬运过程中应轻拿轻放，严禁扔摔、摔撞、挤压。

#### 7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期二十四个月。

