

备案号：224577S-2018

有效期至：2022 年 01 月 24 日

Q/DWYY

吉林省多维医药健康发展有限公司企业标准

Q/DWYY0004S-2018

益生菌奶片 (压片糖果)

| 食品企业标准备案专用章 | |
|-------------|-------------------------|
| 标准号 | Q/DWYY0004S-2018 |
| 备案号 | 224577S-2018 |
| 有效期限 | 2019年01月25日至2022年01月24日 |
| 备案机关 | 吉林省卫生健康委员会 |

2018-10-01 发布

2018-12-20 实施

吉林省多维医药健康发展有限公司 发布

益生菌奶片（压片糖果）

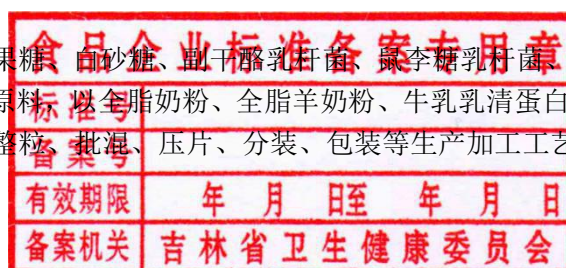
1 范围

本标准适用于以低聚果糖、白砂糖、~~菌干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌~~、乳双歧杆菌、干酪乳杆菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌为原料，~~以全脂奶粉、全脂羊奶粉、牛乳乳清蛋白粉、牛初乳粉~~为辅料，添加硬脂酸镁，经混合、制粒、整粒、~~批混~~、压片、分装、包装等生产加工工艺制成的益生菌奶片压片糖果。

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/T 317 | 白砂糖 |
| GB 1886.91 | 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸镁 |
| 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 食品中污染限量 |
| GB/T 2828.1 | 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量（AQL）检索的逐批检验抽样计划 |
| GB/T 2829 | 周期检验计数抽样程序及表（适用于对过程稳定性的检验） |
| 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 4789.18 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳与乳制品检验 |
| 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 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 5009.11 | 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定 |
| GB 5009.12 | 食品安全国家标准 食品中铅的测定 |
| 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 7718 | 食品安全国家标准 预包装食品标签通则 |
| GB 11674 | 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉 |
| GB 14881 | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范 |
| GB 17399 | 食品安全国家标准 糖果 |



| | |
|---------------------|----------------------|
| GB 19644 | 食品安全国家标准 乳粉 |
| GB 23350 | 限制商品过度包装要求 食品和化妆品 |
| 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 31640 | 食品安全国家标准 食用酒精 |
| 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 |
| RHB 602 | 牛初乳粉 |
| SB/T 10347 | 糖果 压片糖果 |
| DBS15/ 009 | 食品安全地方标准 奶片 |
| 国家质检总局令第75号 (2005) | 定量包装商品计量监督管理办法 |
| 国家质检总局令第123号 (2009) | 食品标识管理规定 |

食品企业标准备案专用章

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可证管理等方面的规定。

- 3.1.1 副干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、乳双歧杆菌、干酪乳杆菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 3.1.2 全脂牛奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.3 全脂羊奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.5 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 3.1.6 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.7 牛初乳粉应符合 RHB 602 的规定。
- 3.1.8 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 3.1.9 水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.10 食用酒精应符合 GB 31640 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 | 检验方法 |
|------|-----------------|---|
| 色泽 | 乳白色至浅黄色 | 取适量的样品，置于白色瓷盘中，在自然光下目测色泽，组织形态、杂质、嗅其气味、品其滋味。 |
| 组织形态 | 片状，大小均匀，形状完整 | |
| 滋、气味 | 具有纯正的乳香味及本品固有气味 | |
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 | |

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，% | ≤ 6.0 | GB 5009.3 |
| 灰分，% | ≤ 4.5 | GB 5009.4 |

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

| 项 目 | 限 量 | 检 验 方 法 |
|----------------|--------|------------|
| 铅（以Pb计），mg/kg | ≤ 0.49 | GB 5009.12 |
| 总砷（以As计），mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |

3.5 微生物限量

应符合表 5 的规定。

表 4 微生物限量

| 项 目 | 限 量 | 检 验 方 法 |
|--------------|-----------------------|-----------------|
| 大肠菌群, cfu/g | ≤ 10 ⁵ | GB 4789.3 平板计数法 |
| 乳酸菌总数, cfu/g | ≥ 1 × 10 ⁶ | GB 4789.35 |

注：a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。

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 为致病菌指标可以接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

3.6 食品添加剂的使用

应符合表 6 的规定。

表 6 食品添加剂

| 品 种 | 使用功能 | 使用量 | 残留量 | 检 验 方 法 |
|------|------|---------|-----|---------|
| 硬脂酸镁 | 抗结剂 | 按生产需要添加 | - | - |

4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官指标、水分、灰分、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、净含量。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；

- (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
 (4)国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

产品按 GB/T 2828.1 和 GB/T 2829 规定方法进行抽样。

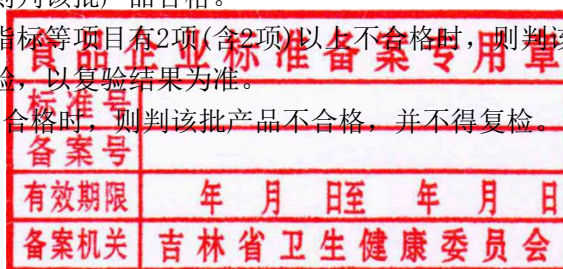
6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签



应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：益生菌奶片（压片糖果）

配料表（原料）：低聚果糖、白砂糖、全脂奶粉、全脂羊奶粉、牛乳乳清蛋白粉、牛初乳粉、副干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、乳双歧杆菌、干酪乳杆菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、硬脂酸镁

净含量/规格：2.0g/片×80片/瓶

生产者的名称、地址和联系方式：见外包装

生产日期：见外包装

保质期：18个月

贮存条件：置于阴凉、干燥处密闭保存

食品生产许可证编号：见外包装

产品标准代号：Q/DWYY0004S-2018

其他需要标示的内容：每片活菌添加量>50亿

7.2 营养成分表

应符合表 7 的规定。

表 7 营养成分表

| 项 目 | 每 100 克 (g) | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量 | 1419 千焦 (KJ) | 17% |
| 蛋白质 | 13.5 克 (g) | 23% |
| 脂肪 | 10.6 克 (g) | 18% |
| 碳水化合物 | 47.0 克 (g) | 16% |
| 钠 | 1 毫克 (mg) | 0% |

8 包装

包装用PP/PE塑料瓶，应符合GB 4806.7的规定。

销售包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

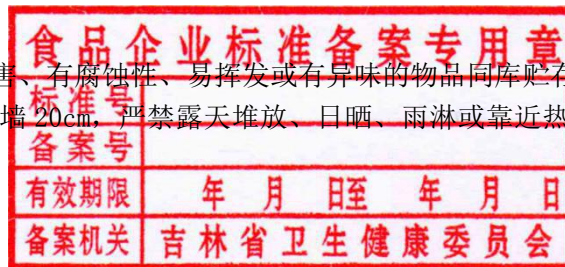
储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

10 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。库房应通风、干燥、阴凉，贮存时产品离地 10cm，离墙 20cm，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底必须垫有 100mm 以上的材料。



11 保质期

保质期为 24 个月。