

备案号：222296S-2018

有效期至：2022 年 01 月 24 日

Q/TSQ

吉林天三奇药业有限公司企业标准

Q/TSQ0006S-2018

蒲公英根乳酸菌粉

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/TSQ0006S-2018
备案号	222296S-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

2018-12-25 发布

2019-01-01 实施

吉林天三奇药业有限公司 发布

蒲公英根乳酸菌粉

1 范围

本标准适用于以蒲公英根为原料，经净选、粉碎后加入到乳酸菌固体培养基中。将培养基混匀、灭菌、放凉后分别接种两歧双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、嗜热链球菌，通过液-固结合厌氧培养得到的两歧双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、嗜热链球菌固体培养物辅以低聚异麦芽糖、菊粉、乳粉、麦芽糊精，经干燥、粉碎、混合、分装、包装等工艺精制而成的方便食品蒲公英根乳酸菌粉。

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 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 4789.3	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 霉菌和酵母菌计数
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 5009.12	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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19644	食品安全国家标准 乳粉
GB/T 20881	低聚异麦芽糖
GB/T 20884	麦芽糊精
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
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
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
中华人民共和国药典 一部（2015版）	蒲公英
新资源食品 卫生部公告 2009年第5号	菊粉

国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005） 《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（2009） 《食品标识管理规定》

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 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。

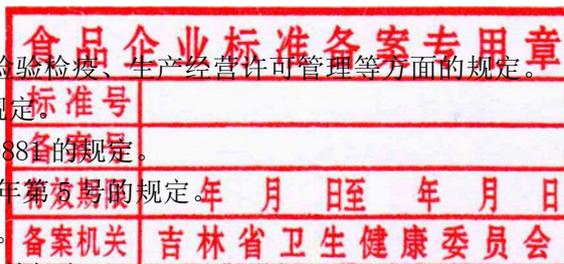
3.1.2 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 菊粉应符合卫生部公告 2009 年第 4 号的规定。

3.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

3.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.6 蒲公英根应符合中华人民共和国药典一部（2015 版）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	淡黄色至淡褐色	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调后，立即嗅其香气，辨其滋味；静置2min后，看烧杯底部有无外来异物。
组织形态	均匀粉状	
滋、气味	具有产品特有滋味，微甜	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
乳酸菌 (cfu/100g)	$\geq 1.0 \times 10^6$	GB 4789.35
水分 %	≤ 7.0	GB 5009.3

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 (以Pb计) mg/Kg	≤ 0.9	GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 的平板计数法
霉菌 (CFU/g)	50				GB 4789.15
样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行					

3.6 致病菌指标

应符合 5 表的规定。

表 5 致病菌指标

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

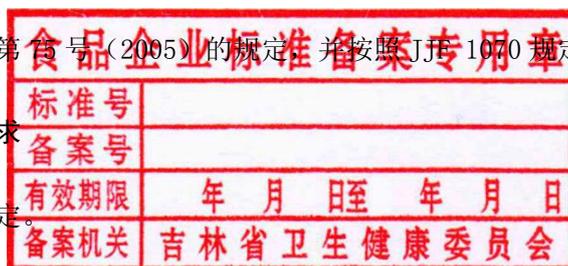
注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值得样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

4 净含量

应符合国家质检总局令 15 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 3.2、3.3、3.5、4。

6.2 型式检验

6.2.1 正常生产时每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。

6.2.2 型式检验项目包括技术要求中 3.2、3.3、3.4、3.5、3.6 全部项目及净含量。

6.3 组批

同一批投料、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

按表 6 规定的抽样方案抽取样本，样本以盒为单位。

表 6 抽样表

批 量	<1500 箱		≥1500 箱	
	样本大小 n (盒)	≤50g/盒	10	≤50g/盒
≥50g/盒		8	≥50g/盒	10

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。

微生物指标如有1项不合格时，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：蒲公英根乳酸菌粉

配料表：乳酸菌（两歧双歧杆菌、嗜热链球菌、嗜酸乳杆菌）、蒲公英根、低聚异麦芽糖、菊粉、乳粉、麦芽糊精。

本品为活菌（未杀菌）型乳酸菌方便食品。

食用方法：用适量温开水（水温不高于40℃）冲调后空腹食用。

食用限量：本品每100g添加菊粉15g，菊粉食用限量每天不超过15g。

净含量及规格：依据市场需求而定。

执行标准：Q/TSQ0006S

食品生产许可证编号：SC12722022112636

企业名称、地址：吉林天三奇药业有限公司 吉林省永吉经济开发区吉林桦路381号

产地：吉林省吉林市

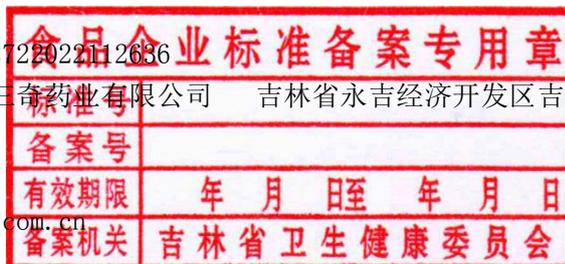
联系方式：400-606-3326

网 址：<http://www.tsq.com.cn>

生产日期和保质期：

贮存条件：常温密封保存，避免阳光直射。

其他需要标示的内容：商标：天三奇牌



7.2 营养成分表

应符合表 7 的规定。（数值以注册检验为准）

表 7 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	1620 千焦	19%
蛋白质	12.5 克	21%
脂肪	2.5 克	4%
碳水化合物	75.0 克	25%
钠	210 毫克	11%

8 包装

8.1 铝箔复合膜应符合 GB/T 28118 的规定。

8.2 销售包装应符合 GB 23350 的规定。

8.3 运输包装用纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

8.4 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9 保质期

产品应常温密封保存，避免阳光直射。运输工具和车辆必须卫生、清洁，并备有防雨、防晒、防潮设施。

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为24个月。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会