

备案号：224571S-2018

有效期至：2022年01月17日

Q/JLRH

吉林仁惠健康发展有限公司企业标准

Q/JLRH0003S-2018

复合果蔬酵素益生菌粉（固体饮料）

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JLRH0003S-2018
备案号	224571S-2018
有效期限	2019年01月18日至2022年01月17日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-18 发布

2018-12-18 实施

吉林仁惠健康发展有限公司 发布

复合果蔬酵素益生菌粉（固体饮料）

1 范围

本标准适用于以果蔬酵素粉(梨、蓝莓、蔓越莓、无花果、木瓜、凤梨、香蕉、猕猴桃、百香果、水蜜桃、苹果、西瓜、葡萄、桑葚、海棠果、桔子、橙子、柚子、青梅、土豆、胡萝卜、白菜、南瓜、茄子、西葫芦、西红柿、豆角、丝瓜、山药、油菜、油麦菜、菠菜、甘蓝)、添加可用于食品的菌种(鼠李糖乳杆菌粉 HN001、短双歧杆菌粉 M-16V、乳双歧杆菌粉 N019、发酵乳杆菌粉 CECT5716、乳双歧杆菌粉 Bi-07)的一种或几种添加食用葡萄糖、三氯蔗糖、柠檬酸、低聚木糖、食用香精为原料,经调配、混合、干燥、包装等工艺加工而成的复合果蔬酵素益生菌粉(固体饮料)。

食品企业标准备案专用章

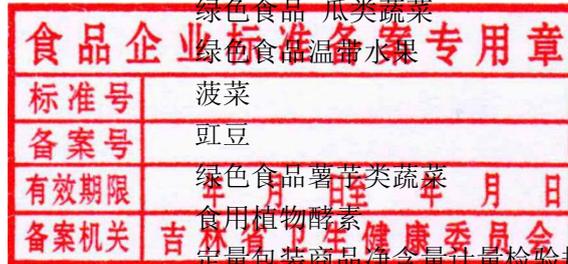
标准号
备案号
有效期限
发证机关

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 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
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 沙门氏菌测定
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
CB 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
CB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
CB 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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20880	食用葡萄糖
GB 22255	食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖(蔗糖素)的测定
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 25531	食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
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 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 35545	低聚木糖
NY/T 426	绿色食品柑橘类水果
NY/T 584	西瓜(含无子西瓜)
NY/T 654	绿色食品白菜类蔬菜
NY/T 655	绿色食品茄果类蔬菜
NY/T 743	绿色食品绿叶类蔬菜
NY/T 744	绿色食品葱蒜类蔬菜
NY/T 746	绿色食品甘蓝类蔬菜
NY/T 747	绿色食品瓜类蔬菜
NY/T 844	绿色食品温带水果
NY/T 964	菠菜
NY/T 965	豇豆
NY/T 1049	绿色食品薯芋类蔬菜
T/CBFIA08003-2017	食用植物酵素
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
卫办监督发[2010]65号	可用于食品的菌种名单
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



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、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 果蔬酵素粉为梨、蓝莓、蔓越莓、无花果、木瓜、凤梨、香蕉、猕猴桃、百香果、水蜜桃、苹果、西瓜、葡萄、桑葚、海棠果、桔子、橙子、柚子、青梅、土豆、胡萝卜、白菜、南瓜、茄子、西葫芦、西红柿、豆角、丝瓜、山药、油菜、油麦菜、菠菜、甘蓝，部分或全部经挑选、称重、切制、混合在35℃左右发酵72小时，经过滤、浓缩、干燥所得。应符合T/CBFIA08003-2017食用植物酵素的规定。
- 3.1.2 葡萄糖应符合GB/T 20880食用葡萄糖的规定。
- 3.1.3 低聚木糖应符 GB/T 35545 的规定。
- 3.1.4 鼠李糖乳杆菌粉 HN001、短双歧杆菌粉 M-16V、乳双歧杆菌粉 HN019、发酵乳杆菌粉 CECT5716、乳双歧杆菌粉 Bi-07 应符合 QB/T 4575 的规定。
- 3.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.6 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.7 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	淡黄色至浅褐色	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽和外观形态；按标签上标示的使用方法与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无异物。
组织形态	粉末状或细小颗粒状	
滋、气味	具有本品的固有滋气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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, %	≤	5.0	GB 5009.3
乳酸菌含量, cfu/g	≥	1.0×10^7	GB 4789.35
果汁和蔬菜汁含量	≥	10%	GB/T12143.9

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

食品企业标准备案专用章

标准号 表 3 污染物限量

项 目	备 案 号	限 量	检 验 方 法
铅 (以Pb计), mg/kg			GB 5009.12

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

3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	限 量				检 验 方 法	
	n	c	m	M		
大肠菌群, cfu/g	≤	5	2	10	10^2	GB 4789.3的平板计数法
霉菌计数, cfu/g	≤	50				GB 4789.15
活菌数, cfu/g	≥	1×10^6				GB 4789.35
致病菌项目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)				检 验 方 法	
	n	c	m	M		
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 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 5 的规定。

表 5 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检 验 方 法
柠檬酸	酸度调节剂	按生产需要适量使用	--	GB 1886.235
三氯蔗糖	甜味剂	0.25g/kg	--	GB 22255

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

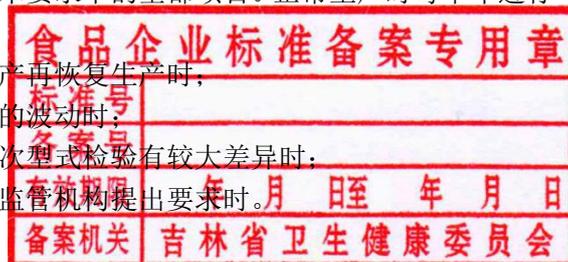
产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括感官、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群为出厂检验每批必检项目，其他项目为不定期抽检。

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

- a) 出厂检验 从每批产品中随机抽取 10 个销售包装，供检验用。
- b) 型式检验 从入库的成品中随机抽取 20 个销售包装，供检验用。

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：复合果蔬酵素益生菌粉（固体饮料）

配料表（原料）：果蔬酵素粉(梨、蓝莓、蔓越莓、无花果、木瓜、凤梨、香蕉、猕猴桃、百香果、水蜜桃、苹果、西瓜、葡萄、桑葚、海棠果、桔子、橙子、柚子、青梅、土豆、胡萝卜、白菜、南瓜、茄子、西葫芦、西红柿、豆角、丝瓜、山药、油菜、油麦菜、菠菜、甘蓝)、低聚木糖、鼠李糖乳杆菌粉 HN001、短双歧杆菌粉 M-16V、乳双歧杆菌粉 HN019、发酵乳杆菌粉 CECT5716、乳双歧杆菌粉 Bi-07、柠檬酸、食用葡萄糖、三氯蔗糖、食用香精。

净含量/规格：5 克、10 克或按生产实际标注。

生产企业名称：吉林仁惠健康发展有限公司

地址：吉林省长春市北湖科技开发区盛北大街3333号北湖科技园产业一期C2-1栋八层

联系方式：0431-82044919

生产日期和保质期：36个月

贮存条件：密闭，干燥处保存。

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JLRH 0003S—2018

其他需要标示的内容：活菌数：75 亿~105 亿

7.2 营养成分表

应符合表 6 的规定。

表 6 营养成分表

项 目	100 克 (g)	NRV (%)
能量	1642 千焦 (kJ)	20%
蛋白质	0.6 克 (g)	1%
脂肪	0 克 (g)	0%
碳水化合物	94.7 克 (g)	32%
钠	106 毫克 (mg)	5%

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

8 包装

小包装应符合GB/T 17590的规定；大包装用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

销售包装应符合GB 23350的规定。

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9 保质期

在符合标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 36 个月。