

备案号：222295S-2018

有效期至：2022 年 03 月 03 日

# Q/TSQ

## 吉林天三奇药业有限公司企业标准

Q/TSQ0007S-2018

### 桦褐孔菌乳酸菌粉

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/TSQ0007S-2018
备案号	222295S-2018
有效期限	2019年03月04日至2022年03月03日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-24 发布

2019-01-01 实施

吉林天三奇药业有限公司 发布

# 桦褐孔菌乳酸菌粉

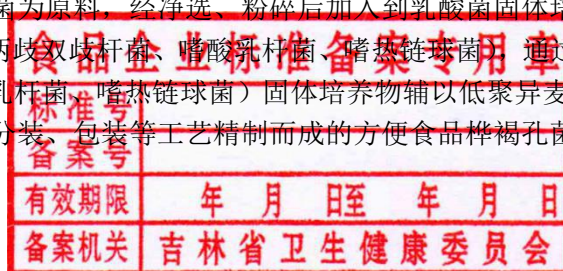
## 1 范围

本标准适用于以桦褐孔菌为原料，经净选、粉碎后加入到乳酸菌固体培养基中，再将培养基混匀、灭菌、放凉后接种乳酸菌（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乳酸菌（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桦褐孔菌乳酸菌粉。

## 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）适应于本文件。

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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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. 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 5009. 15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009. 17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
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 7096	食品安全国家标准 食用菌及其制品
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



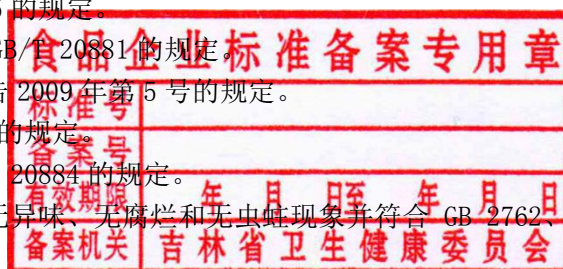
GB/T 29602	固体饮料
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
QB/T 4575	食品加工用乳酸菌
新资源食品 卫生部公告 2009 年第 5 号	菊粉
国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号 (2005)	《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号 (2009)	《食品标识管理规定》

### 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、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 乳酸菌符合 QB/T 4575 的规定。
- 3.1.2 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 3.1.3 菊粉应符合卫生部公告 2009 年第 5 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 桦褐孔菌要求新鲜、无异味、无腐烂和无虫蛀现象并符合 GB 2762、GB 2763、GB 7096 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	棕黄色至棕褐色	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 %	$\leq$	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	$\leq$	0.9 GB 5009.12
镉 (以Cd计) mg/Kg	$\leq$	0.5 GB 5009.15
总汞 (以Hg计) mg/Kg	$\leq$	0.1 GB 5009.17
总砷 (以As计) mg/Kg	$\leq$	0.5 GB 5009.11

#### 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 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 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。

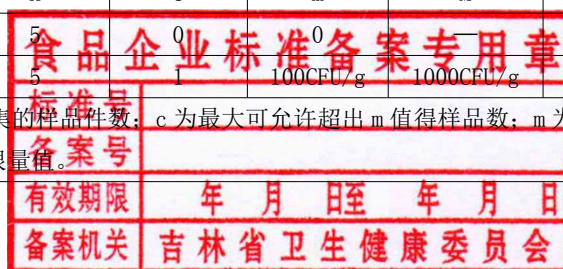


表 6 抽样表

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

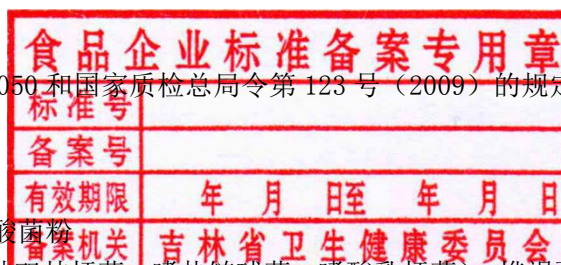
检测结果全部合格时则判该批产品合格。

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：桦褐孔菌乳酸菌粉

配料表：乳酸菌（两歧双歧杆菌、嗜热链球菌、嗜酸乳杆菌）、桦褐孔菌、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/TSQ0007S

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桦路381号

产地：吉林省吉林市

垂询电话：400-606-3326

网 址：http://www.tsq.com.cn

生产日期和保质期：

贮运条件：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