

备案号：224695S-2018

有效期至：2022年01月24日

Q/KBD

长春康彼达科技有限公司企业标准

Q/KBD0015S-2018

益生菌粉 (固体饮料)

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/KBD0015S-2018
备案号	224695S-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

2018-09-01 发布

2018-12-06 实施

长春康彼达科技有限公司 发布

益生菌粉（固体饮料）

1 范围

本标准适用于以低聚果糖、嗜酸乳杆菌 NCFM、乳双歧杆菌 Bi-07、鼠李糖乳杆菌 HN001 为主要原料，以麦芽糊精为辅料，经混合、制粒或不制粒、分装、包装等工艺制成的益生菌粉固体饮料。



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 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 4789.3	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/T 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻食品 饮料检验
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 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 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 20884	麦芽糊精
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/T 28118	食品包装用塑料与铝塑复合膜、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
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
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 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

3.1.2 嗜酸乳杆菌 NCFM、乳双歧杆菌 Bi-07、鼠李糖乳杆菌 HN001 应符合 QB/T 4575 的规定。

3.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

		食品企业标准备案专用章		
		标准号	表 1 感官要求	
		备案号	要求	
		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	
项 目				检验方法
色泽	白色至乳白色			取5g左右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、组织形态；按标签所述方法于透明玻璃杯内冲溶稀释，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	呈粗细度均匀的细小颗粒或粉末			
滋、气味	具有本品固有的滋气味，无异味			
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
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	限 量	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 ^a 及限量				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
乳酸菌总数，cfu/100g ≥	1×10 ⁶				GB 4789.35
致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g（mL）表示）				
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

表 4 续 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g (mL)	1000 CFU/g (mL)	GB 4789.10第二法
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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 5 的规定。

品 种	使用功能	表 5 食品添加剂		检验方法
		使用量	残留量	
低聚果糖	矫味剂	按生产需要适量使用	—	—
麦芽糊精	填充剂	按生产需要适量使用	—	—



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：感官要求、水分、铅、大肠菌群、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

在生产线或成品仓库每批随机抽取至少 12 个最小独立包装，或每组批不少于 500g（抽样基数不少于 2kg）。所抽取样品中 2/3 用于检验，1/3 为备用样品。

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：益生菌粉（固体饮料）

配料表（原料）：麦芽糊精、低聚果糖、嗜酸乳杆菌 NCFM、乳双歧杆菌 Bi-07、鼠李糖乳杆菌 HN001

净含量/规格：（1）1g/袋×10袋/盒

（2）其他规格根据消费者需求而定。按生产实际标注



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：保质期 24 个月

贮存条件：密封、置阴凉干燥处

食品生产许可证编号：见外包装

产品标准代号：Q/KBD0015S-2018

其他需要标示的内容：每袋活菌添加量 > 50 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	每 100 克 (g)	NRV%
能量	1654 千焦 (KJ)	20%
蛋白质	1.2 克 (g)	2%
脂肪	0 克 (g)	0%
碳水化合物	96.1 克 (g)	32%
钠	12 毫克 (mg)	1%

8 包装

产品内包装袋采用铝箔复合膜，应符合 GB/T 28118 的规定。

产品内包装应符合 GB 23350 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。

11 保质期

在符合本标准规定的条件下，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