

扫二维码下载电子版



Q/TWFK

通化万发生态科技有限公司企业标准

Q/TWFK0058S-2021

代替Q/TWFK0058S-2018

蓝莓益生菌粉（固体饮料）

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/TWFK0058S-2021
备案号	220769S-2021
有效期限	2021年03月26日至2024年03月25日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2021-03-11 发布

2021-03-17 实施

通化万发生态科技有限公司 发布

蓝莓益生菌粉（固体饮料）

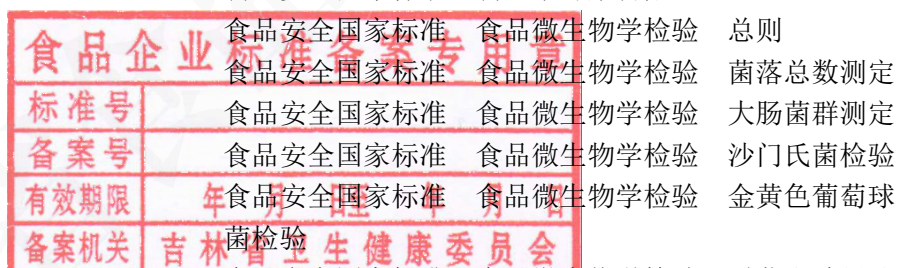
1 范围

本标准适用于以麦芽糊精、蓝莓粉、低聚异麦芽糖、两歧双歧杆菌冻干粉、嗜酸乳杆菌冻干粉、干酪乳杆菌冻干粉、植物乳杆菌冻干粉、乳双歧杆菌冻干粉为原料，经调配、混合、内包装、外包装、检验等工艺制成的蓝莓乳酸菌粉（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 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 4789.1	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 大肠菌群测定
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 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 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/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 10789	饮料通则
GB 12695	饮料企业良好生产规范
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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
QB/T 4575	食品加工用乳酸菌
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
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 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.2 蓝莓粉应符合 GB/T 29602 的规定。

3.1.3 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

3.1.4 两歧双歧杆菌冻干粉、嗜酸乳杆菌冻干粉、干酪乳杆菌冻干粉、植物乳杆菌冻干粉、乳双歧杆菌冻干粉应符合 QB/T 4575 的规定。

3.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	棕色，色泽均匀	取5g左右的被测样品置于一洁净的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽和外观形态。按标签所述的使用方法与透明的玻璃烧杯中溶解稀释后，立即嗅其香气，尝其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无异物
组织形态	粉末状	
滋、气味	具本品特有的滋味和气味，无异味。	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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

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	100	GB 4789.3平板计数法
霉菌计数, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
乳酸菌数, CFU/g	≥	1×10 ⁹			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。

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、净含量、菌落总数、大肠菌群。

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

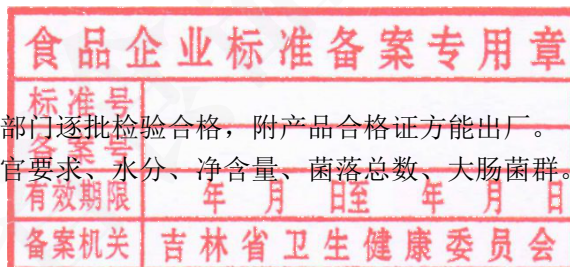
同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

产品按GB/T 2828.1和GB/T 2829规定的方法抽样。
每批随机抽取不少于1000g样品进行检验。

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：蓝莓益生菌粉（固体饮料）

配料表（原料）：麦芽糊精、蓝莓粉、低聚异麦芽糖、两歧双歧杆菌冻干粉、嗜酸乳杆菌冻干粉、干酪乳杆菌冻干粉、植物乳杆菌冻干粉、乳双歧杆菌冻干粉。（乳酸菌数 $\geq 1 \times 10^9$ CFU/g）

净含量/规格：

生产者的名称：通化万发生态科技有限公司

地址：通化市二道江区长胜开发区

联系方式：0435-5086688

生产日期和保质期：

贮存条件：置阴凉干燥处保存

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/TWFK0058S

其他需要标示的内容：

7.2 营养成分表

应符合表 5 的规定。

食品企业标准备案专用章			
标准号	表 5 营养成分表		
备案号	每 100 克		NRV%
能量	1419kJ	月 日至 年 月 日	17%
蛋白质	1.3g	吉林省卫生健康委员会	2%
脂肪	3.3g		6%
碳水化合物	76.3g		25%
钠	11mg		1%

8 包装

包装袋选用纸塑材料，应符合GB/T 10004、GB/T 28118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 保质期

保质期为 24 个月。