

扫二维码下载电子版



Q/JLAD

吉林敖东健康科技有限公司企业标准

Q/JLAD0054S-2021代替
Q/JLAD0054S-2019

低聚果糖益生菌固体饮料

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JLAD0054S-2021
备案号	223415S-2019
有效期限	2021年03月25日至2024年03月24日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2021-03-16 发布

2021-03-16 实施

吉林敖东健康科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由吉林敖东健康科技有限公司提出。

本标准起草单位：吉林敖东健康科技有限公司。

本标准代替 Q/JLAD0054S-2021《低聚果糖益生菌固体饮料》，与之相比的主要技术变化如下：

——增加了原辅料及相应技术要求。

本标准主要起草人：齐宏军、孙萍、杨盼盼、辛然。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/JLAD0054S-2019。

吉林省食品企业标准

低聚果糖益生菌固体饮料

1 范围

本标准适用于以低聚果糖、添加或不添加全脂乳粉、低聚半乳糖、山梨糖醇、葡萄糖、水苏糖、抗性糊精、菊粉、低聚异麦芽糖、低聚木糖、大豆低聚糖、果粉，与长双歧杆菌、瑞士乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、乳双歧杆菌、短双歧杆菌、发酵乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、动物双歧杆菌、两歧双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、保加利亚乳杆菌、德式乳杆菌乳亚种、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、唾液乳杆菌、嗜热链球菌、青春双歧杆菌、卷曲乳杆菌、格氏乳杆菌、约氏乳杆菌等一种或多种益生菌为原料，经过混合、分装制成的低聚果糖益生菌固体饮料。

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 1886.187	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液
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 4789.3	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 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/T 6388	运输包装收发货标志
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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10220	感官分析 方法学 总论
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 20880	食用葡萄糖
GB/T 20881	低聚异麦芽糖
GB/T 22491	大豆低聚糖

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 4260	水苏糖
QB/T 4575	食品加工用乳酸菌
卫办监督法（2010）65号	可用于食品的菌种名单
卫生部公告2008年第20号	关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告
卫生部公告2009年第5号	关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告
卫生部公告2012年第16号	关于批准抗性糊精为普通食品的公告
卫计委公告2014年第20号	关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告
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
国卫办食品函（2013）118号	国家卫计委关于低聚果糖使用有关问题的复函

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 长双歧杆菌、瑞士乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、乳双歧杆菌、短双歧杆菌、发酵乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、动物双歧杆菌、两歧双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、保加利亚乳杆菌、德式乳杆菌乳亚种、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、唾液乳杆菌、嗜热链球菌、青春双歧杆菌、卷曲乳杆菌、格氏乳杆菌、约氏乳杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 3.1.2 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 3.1.3 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.4 低聚半乳糖应符合附录 A 的规定。
- 3.1.5 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 3.1.6 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.7 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 3.1.8 抗性糊精（水溶性膳食纤维）应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。
- 3.1.9 菊粉应符合卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。
- 3.1.10 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 3.1.11 低聚木糖应符合卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。
- 3.1.12 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 3.1.13 果粉应符合 GB/T 29602 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	白色至淡黄色	GB/T 10220
组织形态	颗粒或粉末、无结块	
滋、气味	具有本产品应有的滋、气味，无异味，无异臭	
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 第二法
乳酸菌活菌数, CFU/g	≥ 1.0×10 ⁷	GB 4789.35

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, CFU/g	≤50				GB 4789.15
致病菌指标	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g (mL) 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1: 样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行					
注2: 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
山梨糖醇	甜味剂	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、大肠菌群、乳酸菌含量、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

从出厂检验合格的同批次产品中随机抽取 20 盒产品作为检验样品。

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：低聚果糖益生菌固体饮料

配料表：低聚果糖、添加或不添加（全脂乳粉、低聚半乳糖、山梨糖醇、葡萄糖、水苏糖、抗性糊精、菊粉、低聚异麦芽糖、低聚木糖、大豆低聚糖、果粉）、添加或不添加（长双歧杆菌、瑞士乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、乳双歧杆菌、短双歧杆菌、发酵乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、动物双歧杆菌、两歧双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、保加利亚乳杆菌、德式乳杆菌乳亚种、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、唾液乳杆菌、嗜热链球菌、青春双歧杆菌、卷曲乳杆菌、格氏乳杆菌、约氏乳杆菌）

活菌含量：不少于 1.0×10^8 CFU/g

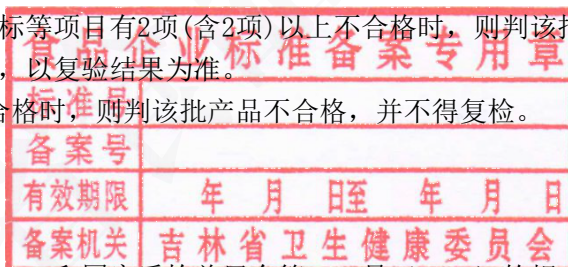
净含量/规格：1.5g/袋 或 2g/袋 或按生产实际标注

生产企业：吉林敖东健康科技有限公司

生产地址：吉林省敦化经济开发区敖东工业园

联系电话：0433-6688839

生产日期： 保质期：24 个月



贮存条件：密封、置阴凉干燥处保存

食品生产许可证编号：SC12722240313926

产品标准代号：Q/JLAD0054S

食用方法及食用量：将本品加入至温开水（37℃以下）、牛奶等流质食品中调匀饮用，或直接食用；
推荐每天食用 1-2 次，每次 1 袋

低聚半乳糖食用量≤15 克/天

菊粉食用量≤15 克/天

低聚木糖食用量≤3.0 克/天（以木二糖-木七糖计）

温馨提示：若服用抗生素，请间隔 2 小时后方可食用本品

8 包装

内包装选用复合膜、袋材料，应符合GB/T 28118的规定，选用塑料材料及制品，应符合GB 4806.7 的规定，选用玻璃制品，应符合GB 4806.5的规定，选用聚氯乙烯硬片材料，应符合GB/T 15267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

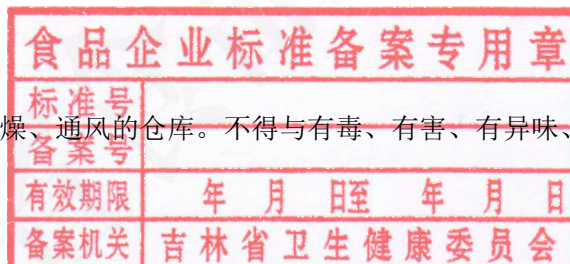
运输工具应清洁卫生，产品在运输过程中应轻装轻放，防止日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味等能对产品产生不良影响的物品混装运输。

10 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库。不得与有毒、有害、有异味、易腐蚀等物品同库贮存。

11 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。



附录 A

标准来源：参照广东省量子高科（中国）生物股份有限公司企业标准Q/QHB 0020S制定。

低聚半乳糖应符合以下要求：

感官要求	白色至微黄色的颗粒状或粉末固体
生产工艺	以牛乳中的乳糖为原料，经 β -半乳糖苷酶催化水解半乳糖苷键，生成半乳糖和葡萄糖，并通过转半乳糖苷的作用，将水解下来的半乳糖苷转移到乳糖分子，生成低聚半乳糖后直接干燥而成
低聚半乳糖总含量（以干基计），%	≥ 70.0
乳糖含量（以干基计），%	≤ 22.0
葡萄糖含量（以干基计），%	≤ 10.0
水分，%	≤ 5.0
灰分，%	≤ 0.3
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.5
菌落总数，CFU/g	≤ 1000
大肠菌群，MPN/100g	≤ 30
霉菌和酵母，CFU/g	≤ 50
金黄色葡萄球菌	0/25g
沙门氏菌	0/25g

