

备案号: 360114S-2021 备案日期: 2021年3月3日 有效期至: 2026年3月2日

Q/JXRT

江 西 省 食 品 安 全 企 业 标 准

Q/JXRT 102S-2021

复合益生菌粉(固体饮料)

2020-12-17 发布

2021-01-01 实施

目

			Q/JXRT 102S—2021
7.			
5 6	检验规则		

言 前

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分:标准化文件的结构和起草规

本标准中铅限量(以Pb计)为0.6 mg/kg,严于GB 2762《食品中污染物限量》中"饮料类"的"固 体饮料"项下铅限量(以Pb计)1.0 mg/kg。

本标准起草单位: 江西仁泰健康产业有限公司。

一样/据/

复合益生菌粉(固体饮料)

1 范围

本标准规定了复合益生菌粉(固体饮料)的要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以无水葡萄糖、低聚异麦芽糖、乳双歧杆菌(Bifidobacterium lactis)、长双歧杆菌(Bifidobacterium longum)、短双歧杆菌(Bifidobacterium breve)、青春双歧杆菌(Bifidobacterium adolescentis)、干酪乳杆菌(Lactobacillus casei)、鼠李糖乳杆菌(Lactobacillus rhamnosus)、罗伊氏乳杆菌(Lactobacillus reuteri)、嗜酸乳杆菌(Lactobacillus acidophilus)、低聚果糖为原辅料,经配料、混合、分装、包装等工艺制成的复合益生菌粉(固体饮料)。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
- 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 5413.29 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中溶解性的测定
- 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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB/T 20880-2018 食用葡萄糖
- GB/T 20881-2017 低聚异麦芽糖
- GB/T 23528-2009 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 卫生部办公厅关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知 卫办监督发〔2010〕65号国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

- 要求
- 原、辅料要求
- 无水葡萄糖

应符合GB/T 20880的规定。

低聚异麦芽糖

应符合GB/T 20881的规定。

3.1.3 乳双歧杆菌(Bifidobacterium lactis)、长双歧杆菌(Bifidobacterium longum)、短双歧 杆菌(Bifidobacterium breve)、青春双歧杆菌(Bifidobacterium adolescentis)、干酪乳杆菌 (Lactobacillus casei)、鼠李糖乳杆菌(Lactobacillus rhamnosus)、罗伊氏乳杆菌(Lactobacillus reuteri)、嗜酸乳杆菌(Lactobacillus acidophilus)

展展制格技 应符合卫生部办公厅关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知 卫办监督发(2010)65号的规定。

3.1.4 低聚果糖

应符合GB/T 23528的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

感官要求

项目	要求	检验方法	
色泽	白色至乳白色	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	
滋味及气味	具本品应有的滋、气味,无异味,无异臭	泽和外观形态,按照标签上所述的使用	
-1/		方法与透明玻璃烧杯内冲溶稀释后,立	
状态	 无正常视力可见外来异物,粉末状无结块	即嗅其香气,辩其滋味,静置2min后,	
יייירייני		看烧杯底部有无异物。	

3.3 理化指标

应符合表2的规定

理化指标

项 目		指标	检验方法
水分 (g/100g)	\forall	7. 0	GB 5009.3
溶解度 (%)	\	75. 0	GB 5413.29
铅(以Pb计) (mg/kg)	\leq	0.6	GB 5009.12
其它应符合 GB 2762 的要求		~\\\\	Z/X/

微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项目	福日		采样方案 "及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)			检验方法
项目		n	c	m	M	位型 人
大肠菌群, CFU/g		5	2	10	10^{2}	GB 4789.3
沙门氏菌,25g		5	0	0	_	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌,	CFU/g	5 7	1	10^2	10 ³	GB 4789.10
霉菌,CFU/g	//	\\\\\	>	50	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	GB 4789.15
乳酸菌 ,CFU/g	\geqslant	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\		1 × 10 ⁶		GB 4789.35
"样品的采样及外	处理按 G	B 4789.1 执行	0		=:/	

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070-2005规定的方法测定。

4 生产加工过程的卫生要求

应GB 12695 和GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

每批产品随机抽取,抽样量应为检验所需量的3倍,作为检验及留样。

5.3 检验分类

- 5.3.1 出厂检验
- 5.3.1.1 每批产品须经检验,检验合格并附合格证方可出厂。
- 5.3.1.2 出厂检验项目为感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.3.2 型式检验

- 5.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。
- 5.3.2.2 正常情况为每半年进行一次,发生下列情况之一时也应进行:
 - a) 停产3个月以上再恢复生产时;
 - b) 原、辅料来源发生变化时;
 - c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时;
 - d) 更换主要生产设备时。

5.4 判定规则

5.5 检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时,应在同一批产品中重新加倍抽样对不合 格项目进行复验,若仍有一项不符合时,则该批产品判为不合格。微生物限量不合格不得复检。检验结

在保质期内,供需双方对产品质量有异议时,经双方协商,可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

- 标志、标签、包装、运输、贮存
- 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB 28050的规定。

- 6.2 包装
- 6.2.1 包装材料应符合 GB 9683 的规定。
- 6.2.2 包装要求:应封口严密。
- 6.3 运输
- 运输工具应清洁、无污染,且备有防雨、防晒设施、严禁与有毒、有害物品混装、混运。 6. 3. 1
- 6.3.2 装卸时应轻放、轻搬,防止包装破损。
- 6.4

仓库必须干燥、清洁,有防潮、防鼠、防尘设施,并不得与有毒、有害物品共存放。

6.5 保质期

本产品的保质期为24个月。

江西省食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺:

本次备案的企业标准名称为: 复合益生菌粉(固体饮料),标准编号为: Q/JXRT 102S-2021。

- 1、本企业是企业标准的第一责任人,对备案的企业标准负责。
- 2、本企业已清楚企业标准备案性质是形式备案,备案只是对企业标准进行登记、存档、公开、备查的行为。
 - 3、本企业标准严于食品安全国家标准或者江西省食品安全地方标准。
- 4、本企业标准已经过技术审定,且标准名称、原辅料、技术指标等企业标准内容均符合相关要求。
- 5、本企业对所提交的备案材料真实性、合法性负责,如有不实、违法之处,对该企业标准实施后果承担全部法律责任。
- 6、本企业承诺严格遵守《食品安全法》及其实施条例等相关法律法规、标准的规定, 并根据要求对备案的企业标准及时进行修订。未及时修订的,企业标准备案按照相关规定 自动废止。

江西仁泰健康产业有限公司