

备案号：44010946S-2021
备案日期：2021年08月25日
备案有效期：伍年

Q/ZXKJ

广东省食品安全企业标准

Q/ZXKJ 0008S—2021

螺旋藻活性益生菌饮品

2021-07-01 发布

2021-08-01 实施

中新科技（广东）科技有限公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1—2009 《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编制。

本标准由中新科技（广东）科技有限公司提出。

本标准由中新科技（广东）科技有限公司起草。

本标准主要起草人：王冬石

本标准于 2021 年 07 月 01 日首次发布，于 2021 年 08 月 01 日开始实施。

螺旋藻活性益生菌饮品

1 范围

本标准规定了螺旋藻活性益生菌饮品的技术要求，生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以螺旋藻、葛根、新鲜山竹为主要原料，通过前期处理、煮提、浓缩后、添加动物双歧杆菌、嗜乳酸杆菌、长双歧杆菌、短双歧杆菌、青春双歧杆菌、葡萄糖、水、再经调配、灌装、封盖、包装等工序制成的未经杀菌的螺旋藻活性益生菌饮品。

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（包括所有的修改版）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示图标
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 4789.2	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/T 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.16	食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.237	食品安全国家标准 食品中 pH 值的测定
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 7101-2015	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 12143	饮料通用分析方法	
GB 12695	食品安全国家标准	饮料生产卫生规范
GB 14880	食品安全国家标准	食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 15203	淀粉糖	
GB/T 16919	食用螺旋藻粉	
GB/T 18192	液体食品无菌包装用纸基复合材料	
GB/T 20880	食用葡萄糖	
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
NY/T 1396	山竹子	
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》		
国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号 《食品标识管理规定》		
《卫计委有关新食品原料、普通食品名单汇总的公告》		
《中华人民共和国药典》2020年版一部		

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 水应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.2 螺旋藻应符合 GB/T 16919 的要求。
- 3.1.3 葛根应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的要求。
- 3.1.4 新鲜山竹应符合 NY/T 1396 的要求。
- 3.1.5 动物双歧杆菌、嗜乳酸杆菌、长双歧杆菌、短双歧杆菌、青春双歧杆菌应符合 QB/T 4575 和《卫计委有关新食品原料、普通食品名单汇总的公告》的要求。
- 3.1.6 葡萄糖：应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的要求。
- 3.1.7 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的要求。
- 3.1.8 所有原辅料还应符合国家标准和相关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	具有本品相应的滋味及气味，无异味、无异臭

状态	无正常视力可见外来异物，液态，形态均匀，长期静置后允许有少量沉淀或絮状物
----	--------------------------------------

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
可溶性固形物(20℃,折光计法), %	≥ 2.0
pH 值	3.0~6.0
铅(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2
锡(以 Sn 计), mg/kg	≤ 150
a 仅适用于镀锡包装罐包装的产品	

3.4 微生物指标

应符合 3 规定。

表 3 微生物限量

项 目	指 标			
	采样方案及限量(若非指定,均以/25mL表示)			
	n	c	m	M
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/mL	1000 CFU/mL
霉菌, CFU/mL, ≤	20			
酵母, CFU/mL, ≤	20			
乳酸菌, CFU/mL, ≥	10 ⁶			
注1: 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.21执行;				
注2: n为同一批次产品应采集的样品次数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物限量可接受水平的限量值; M为微生物限量的最高安全限量值。				

3.5 食品添加剂/食品营养强化剂的要求

- 3.5.1 食品添加剂的使用范围应符合 GB 2760 的要求。
- 3.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的要求。

3.6 净含量

应符合 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》的规定。。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 12695和GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

按 GB 7101 的规定执行。

5.2 理化指标检验

5.2.1 可溶性固形物

按 GB/T 12143 规定的方法测定。

5.2.2 pH 值

按 GB 5009.237 规定的方法测定。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.3 锡

按 GB 5009.16 规定的方法测定。

5.3 微生物限量

5.3.1 乳酸菌

按 GB 4789.35 规定的方法测定。

5.3.3 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

5.3.4 霉菌、酵母

按 GB 4789.15 规定的方法测定。

5.3.5 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

5.3.6 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法测定。

5.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

原辅料入库前应由企业质检部门按要求验收，合格后方可入库使用。

6.2 组批

同一原料，同一批次、同一条生产线生产的同一品种的产品为一批。

6.3 抽样方法及数量

样品应从仓库成品库中随机抽样，每批抽样数独立包装应不少于14个（不含净含量抽样），检样一式二份，供检验和复检备用，其中净含量抽样按JJF 1070规定的方法进行。

6.4 出厂检验

6.4.1 产品出厂前对产品进行检验，检验结果符合本标准要求的产品方可出厂。

6.4.2 感官要求、净含量、可溶性固形物、pH值、乳酸菌、大肠菌群为每批必检项目

6.5 型式检验

6.5.1 型式检验应每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要生产设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时；

6.5.2 型式检验项目包括本标准中 3.2 3.3 3.4 3.5 3.6 要求的全部项目和标签。

6.6 判定规则

6.6.1 检验结果符合本标准要求时，则判定该批产品为合格；

6.6.2 如检验结果微生物限量项目不符合本标准要求时，则整批产品不合格，且不得复检；

6.6.3 除微生物限量外的其余指标不符合要求时，应重新按6.3抽样方案加倍取样复检，复检结果符合要求时，应合格评论。复检后如仍有指标不符合本标准要求时，则整批产品不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 包装箱的图形标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.1.2 标签应符合 GB 7718 、GB 28050 和《食品标识管理规定》的要求。

7.1.3 本产品标签应标明益生菌（活菌型）饮品。

7.2 包装

7.2.1 本产品所用的包装材料应符合相应国家标准的要求和相关规定，每装罐应符合GB 4806.9的要求；PP塑料瓶应符合GB 4806.7的要求；玻璃瓶应符合GB 4806.5的要求，利乐包装应符合GB/T 18192的要求。

7.2.2 外包装纸箱应符合GB/T 6543 的要求。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应保持干燥、清洁、平整、无异味；应防止污染，不能影响包装及质量。

7.3.2 运输时要防止受热、受潮。

7.3.3 运输时应轻装轻卸，平面堆放，防止倾倒、重压，防止包装破碎和产品变形，若有破损时，应及时加封。

7.3.4 在周转堆放时，应防止日晒雨淋，不得在露天长期堆放，或直接放在地上，以免受潮；

7.3.5 运输中应保持运输车的温度不得超过 25 摄氏度。

7.4 贮存

产品应储存在阴凉干燥的仓库中，应冷藏贮存，不得与有毒、有腐蚀性、易挥发或恶臭的物品同库储存，贮存时货物离地面 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 10\text{cm}$ ，符合本标准贮运条件下，冷藏保质期为 18 个月。
