

备案号: QB64/0541S-2019

Q/QYKJ

宁夏杞芽食品科技有限公司企业标准

Q/ QYKJ 0014S—2019

特殊膳食食品 枸杞多糖复合益生菌粉

2019-12-24 发布

2019-12-24 实施

宁夏杞芽食品科技有限公司

发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

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

本标准由宁夏杞芽食品科技有限公司提出。

本标准由宁夏杞芽食品科技有限公司负责起草。

本标准主要起草人：刘海波、郭有恒、王春华。

本标准有效期五年。

特殊膳食食品 枸杞多糖复合益生菌粉

1 范围

本标准规定了特殊膳食食品枸杞多糖复合益生菌粉的技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以宁夏产的枸杞及枸杞芽为原料，经过提取、纯化、过滤、干燥制成含枸杞多糖的提取物与复合益生菌粉（副干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、乳双歧杆菌、短双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌）调配，与菊粉、低聚果糖、混合、分装工序制成的适用于辅助恶性肿瘤人群或免疫力低下人群食用的特殊膳食食品枸杞多糖复合益生菌粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用必不可少的。凡是注日期的应用文件，仅所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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789. 2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数检验
GB/T 4789. 3	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. 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 7096	食品安全国家标准 食用菌及其制品
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 10004	包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
GB/T 10789	饮料通则
GB 12695	饮料企业良好生产规范
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/T 15672	食用菌中总糖含量的测定
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 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T 29602	固体饮料
DBS22/024	食品安全地方标准 食品原料用人参
NY/T 1325	绿色食品 芽苗类蔬菜
QB/T 4575	食品加工用乳酸菌
《中华人民共和国药典》2015 年版 一部 枸杞	

中华人民共和国卫生部办公厅 卫办监督发〔2010〕65号 《可用于食品的菌种名单》
 中华人民共和国卫生部公告 2009年 第5号 菊粉新食品原料
 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 第123号（2009）《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 枸杞芽应符合 NY/T 1325 标准的规定。

3.1.2 副干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、乳双歧杆菌、短双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌应符合 QB/T 4575、中华人民共和国卫生部办公厅 卫办监督发〔2010〕65号《可用于食品的菌种名单》的规定。原料菌粉含专利菌粉。

3.1.3 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。

3.1.4 枸杞应符合《中华人民共和国药典》2015年版 一部的规定。

3.1.5 菊粉应符合中华人民共和国卫生部公告 2009年 第5号的规定。每100克产品添加菊粉30克。

3.1.6 辅料应符合相应标准和有关规定，不得使用非食品原料。

3.1.7 生产用水应符合GB 5749的规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	呈产品特有色泽
滋味和气味	冲溶后呈悬浮液，具有产品特有的气味和滋味，无异味
组织状态	粉末状，无结块
杂质	无肉眼可见的杂质

3.3 理化指标

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	
多糖，%	≥	2.5	GB/T 15672
水分，g/100g	≤	5.0	GB 5009.3
乳酸菌活菌数，cfu/g	≤	5*10 ⁹ 出厂，销售有活菌检出	GB 4789.35

3.4 微生物指标

微生物应符合表3的规定

表3 微生物指标

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
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	100CFU/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。					

3.5 污染物限量

污染物限量应符合表4的规定

表4 污染物指标

项目	指标	检测方法
铅(Pb), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

3.5 食品添加剂和食品营养强化剂

- 3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

取5g左右的被测样品置于一洁净的白色搪瓷皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽、组织形态及杂质，置于透明玻璃烧杯内用75mL 80℃以上的纯净水冲溶后，嗅其香气，品其滋味。

5.2 理化检验

- 5.2.1 多糖按GB/T 15672进行检验。
5.2.2 水分按GB 5009.3规定方法测定。
5.2.3 乳酸菌活菌数按GB 4789.35规定的方法测定。

5.3 污染物检验

- 5.3.1 铅按GB 5009.12进行检验。

5.4 微生物检验

- 5.4.1 致病菌按GB 4789.4及GB 4789.10进行检验。
5.4.2 大肠菌群、霉菌按GB 4789.3及GB 4789.15进行检验。

6 检验规则

- 6.1 以同一班次生产的产品为一批，在每批产品中随机抽 10 个最小包装进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后出具检验报告后方可出厂。
- 6.2 检验分出厂检验和型式检验。
- 6.2.1 出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、灰分、大肠菌群。
- 6.2.2 型式检验每年进行 1 次，在有下列情况之一时亦随时进行：
- 新产品投产时；
 - 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
 - 产品长期停产后恢复生产；
 - 出厂检验结果和上次型式检验有较大差异时；
 - 国家质量监督机构提出要求时；
- 6.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。但微生物指标不合格时不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

- 7.1.1 标志应符合 GB 7718 和 GB 13432 的规定。
- 7.1.2 适宜人群：适用于辅助恶性肿瘤人群、免疫力低下人群食用。
- 7.1.3 不适宜人群：哺乳期妇女、孕妇、婴幼儿及儿童。

7.2 包装

- 7.2.1 内包装用符合食品卫生要求的材料包装，包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。
- 7.2.2 外包装用瓦楞纸或复合袋包装，产品每件总重量不得少于总净重。

7.3 运输

- 7.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品混运。
- 7.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压，搬运时应轻拿轻放，严禁抛摔。

7.4 贮存

应贮存在清洁卫生、阴凉通风、干燥的库房内，贮存温度应在 25℃ 以下，不得与有毒、有害及有异味的物品混放，产品码放应离地面 10cm 以上，离墙壁 20cm 以上。

在上述条件下保质期为 24 个月。
