

Q/JFJK

安徽九方健康产业有限公司

食品安全企业标准

Q/JFJK 0016S—2026

益生菌固体饮料



2026-01-20 发布

2026-02-10 实施

安徽九方健康产业有限公司 发布

前 言

本标准所有内容应符合强制性国家标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求，参照GB7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T29602《固体饮料》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762《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》和GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》进行编写。

本标准由安徽九方健康产业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李鹏。

本标准于2026年01月20日首次发布。

益生菌固体饮料

1 范围

本标准规定了益生菌固体饮料的术语与定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于第三章定义产品的生产、销售、检验。

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/T 317	白砂糖	
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	食品中农药残留最大限量
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数的测定
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 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 5009.13	食品安全国家标准	食品中铜的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准	食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准	食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.34	食品安全国家标准	食品中二氧化硫的测定
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 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 11674	食品安全国家标准	乳清粉和乳清蛋白粉
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 17399	食品安全国家标准	糖果
GB/T18738	速溶豆粉和豆奶粉	
GB 19644	食品安全国家标准	乳粉
GB 20371	食品安全国家标准	食品加工用植物蛋白
GB/T 20880	食用葡萄糖	

GB/T 20881	低聚异麦芽糖
GB/T 20883	麦芽糖
GB/T 20885	葡萄糖浆
GB/T 22493	大豆蛋白粉
GB/T 22729	海洋鱼低聚肽
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
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
SB/T10347	糖果 压片糖果
NY/T 1884	绿色食品 果蔬粉
QB/T 2984	低聚木糖
QB/T 4260	水苏糖
QB/T 4575	食品加工用乳酸菌
QB/T 4791	植脂末
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

3、术语和定义：

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 益生菌固体饮料是可用于食品的一种或多种菌种、加入白砂糖、乳粉、低聚果糖、麦芽糊精、麦芽糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、食用葡萄糖、食糖、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、乳清蛋白粉、速溶豆粉、水苏糖、海洋鱼低聚肽粉、菊粉、植脂末、果蔬粉等原料的一种或多种，经原料前处理、粉碎、配料、混合、制粒或不制粒、杀菌、包装等工艺加工而成的食品。

3.2 产品分类 根据添加的原辅料不同分为不同原辅料口味益生菌固体饮料。

4 技术要求

4.1 基本要求: 不得添加非食品物质原料; 使用的食品原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921 的规定。

4.2 原辅料要求

白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定; 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 的规定; 可用于食品的菌种品种应符合国家卫生健康委员会(原国家卫生部)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)以及经公告批准的规定, 质量应符合 QB/T 4575 的规定以及相应的食品安全标准和/或有关规定。乳粉应符合 GB 19644 的规定。低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。食糖应符合 GB 13104 的规定。大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。速溶豆粉应符合 GB/T 18738 的规定。水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。海洋鱼低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。菊粉应符合国家卫生健康委员会(原国家卫生部)《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告(2009年第5号)》及相应的安全标准和/或有关规定, 且与相应的公告具有实质等同性。

植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。其它原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定以及相应的食品安全标准和/或有关规定。

4.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检测方法
外观、色泽	符合相应产品的外观特性，具有正常产品的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光线下观察外观、色泽或状态；闻其气味，用温开水漱口后，品尝滋味。
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无异臭，无异味	
状 态	符合相应产品的特性，无霉变，无正常视力可见外来异物	

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
干燥失重，(g/100g)	≤ 7.0	GB 5009.3
铅，(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷，(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
食品添加剂	应符合 GB 2760 的规定	
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定	
真菌毒素、农药残留最大限量	应符合 GB 2761、GB 2763 的规定	

4.5 其他安全指标

应符合 GB7101 的规定

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.7 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，检验按 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定执行，以称重计量方式的不测净含量。

5 食品添加剂

5.1 质量：应符合相应的安全标准和有关规定。

5.2 食品添加剂品种和使用量：应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 抽样

7.1.1 批次确定 同一批投料、同一班次生产，同一条生产线生产、同一种规格的产品为批次。在企业的成品库内或流通领域随机抽取经检验合格的产品。

7.1.2 抽样

进行检验的样品应从每批产品中随机抽取 4 个或 4 个以上的大包装产品。抽样基数不少于 200 个包装，抽样量不少于 6 个销售包装单位且不少于 2Kg；所抽样品中 2/3 用于检验，1/3 为备用样品。

7.2 检验分类：检验分为出厂（交收）检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验 包括感官指标、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

7.2.2 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即按本标准规定的全面要求进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 原料产地环境发生重大变化时；
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大。
- d) 质量监督机构提出型式检验要求时。
- e) 有关行政主管部门提出型式检验要求。

7.3 判定规则

7.3.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.3.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样或备样复验不合格项，复验仍不合格的则判该批产品为不合格品。

8、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标签、标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718、GB 28050、国家质量监督检验检疫总局令第123号《食品标识管理规定》的规定和**国家卫生计生委有关新食品原料的有关规定**。出口产品按合同具体要求标注。

8.2 包装

产品包装应符合 GB 23350、GB/T 6543 和相应安全标准和有关规定。

8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防晒；不得与有毒、有害、有异味或影响产品的质量物品混装运输。

8.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所，不同类别的产品应按照产品要求贮存，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

8.5 保质期

在符合本标准运输贮存条件及包装完好的情况下，保质期见食品标签标注。