

备案号：223411S-2016

有效期至 2019 年 12 月 12 日

# Q/YBBC

## 延边百草生物科技有限公司企业标准

Q/YBBC 0018S-2016

### 阿拉伯半乳聚糖壳寡糖复合饮料

食品安全企业标准备案专用章	
标准号	Q/YBBC 0018S-2016
备案号	223411S-2016
有效期限	2016年12月13日至2019年12月12日
备案机关	吉林省卫生计生委

2016-11-29 发布

2016-11-29 实施

延边百草生物科技有限公司 发布

# 阿拉伯半乳聚糖壳寡糖复合饮料

## 1 范围

本标准适用于以阿拉伯半乳聚糖(以落叶松木为原料,经切碎、热水提取、过滤、浓缩和干燥等工序制成)、壳寡糖为原料,辅以针叶樱桃粉、玫瑰茄粉、刺梨粉中的一种及酵母 $\beta$ -葡聚糖,经调配、杀菌、分装、包装等工艺制成的阿拉伯半乳聚糖壳寡糖复合饮料。

## 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 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/T 2828.1	计数抽样检验程序 第1部分:按接收质量限(AQL)检索的逐批检验抽样计划
GB/T 2829	周期检验计数抽样程序及表(适用于对过程稳定性的检验)
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 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 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/T 10789	饮料通则
GB/T 12143	饮料通用分析方法
GB 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 12143	饮料可溶性固形物检验方法
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
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 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 1884	绿色食品 果蔬粉
QB 2142	碳酸饮料玻璃瓶
国家质量监督检验检疫总局令第75号(2005)	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
卫生部公告2010年第9号	新资源食品 酵母 $\beta$ -葡聚糖

国家卫生计生委公告2014年第6号      新食品原料    壳寡糖  
国家卫生计生委公告2014年第20号    新食品原料    阿拉伯半乳聚糖

### 3 分类

按配料中添加的果蔬粉不同,产品分为阿拉伯半乳聚糖壳寡糖针叶樱桃复合饮料、拉伯半乳聚糖壳寡糖玫瑰茄复合饮料、阿拉伯半乳聚糖壳寡糖刺梨复合饮料。

#### 3.1 阿拉伯半乳聚糖壳寡糖针叶樱桃复合饮料

以阿拉伯半乳聚糖(以落叶松木为原料,经切碎、热水提取、过滤、浓缩和干燥等工序制成)为原料,添加针叶樱桃粉及酵母 $\beta$ -葡聚糖、壳寡糖,经调配、杀菌、分装、包装等工艺制成的阿拉伯半乳聚糖壳寡糖针叶樱桃复合饮料。

#### 3.2 阿拉伯半乳聚糖壳寡糖玫瑰茄复合饮料

以阿拉伯半乳聚糖(以落叶松木为原料,经切碎、热水提取、过滤、浓缩和干燥等工序制成)为原料,添加玫瑰茄粉及酵母 $\beta$ -葡聚糖、壳寡糖,经调配、杀菌、分装、包装等工艺制成的阿拉伯半乳聚糖壳寡糖玫瑰茄复合饮料。

#### 3.3 阿拉伯半乳聚糖壳寡糖刺梨复合饮料

以阿拉伯半乳聚糖(以落叶松木为原料,经切碎、热水提取、过滤、浓缩和干燥等工序制成)为原料,添加刺梨粉及酵母 $\beta$ -葡聚糖、壳寡糖,经调配、杀菌、分装、包装等工艺制成的阿拉伯半乳聚糖壳寡糖刺梨复合饮料。

### 4 技术要求

#### 4.1 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。

4.1.1 针叶樱桃粉、玫瑰茄粉、刺梨粉应符合 NY/T 1884 的规定。

4.1.2 阿拉伯半乳聚糖应符合国家卫生计生委公告 2014 年第 20 号的规定。每 100 毫升产品添加阿拉伯半乳聚糖 1.6 克。其来源落叶松应为新鲜成熟落叶松木或锯末,风干或烘干。

4.1.3 酵母 $\beta$ -葡聚糖应符合卫生部公告 2010 年第 9 号的规定。每 100 毫升产品添加酵母 $\beta$ -葡聚糖 0.25 克。

4.1.4 壳寡糖应符合国家卫生计生委公告 2014 年第 6 号的规定。每 100 毫升产品添加壳寡糖 0.5 克。

4.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 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	淡黄色或棕黄色	从供试样品随机抽取混合均匀的样品 50ml,置于洁净的白色烧杯中,在自然光下目测色泽、组织形态、杂质,用鼻嗅鉴别其气味,用温水漱口后品尝其滋味。
组织形态	呈透明液体,久置允许有少许沉淀	
滋、气味	具有相应品种特有的滋、气味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

#### 4.3 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
可溶性固形物/ (g/L)	≥ 18	GB/T 12143

#### 4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 (以 Pb 计) / (mg/L)	≤ 0.2	GB 5009.12

#### 4.5 微生物指标

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/ml)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/ml)	5	0	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌/(CFU/ml)			20		GB 4789.15
酵母菌/(CFU/ml)			20		GB 4789.15
沙门氏菌/(CFU/25ml)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/ml)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 处理。  
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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

#### 5 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。

#### 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

#### 7 检验规则

##### 7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格, 附产品合格证方能出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。

##### 7.2 型式检验

7.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验, 遇有下列情况时也应进行型式检验:

- 更换设备或长期停产再恢复生产时;
- 原辅料质量出现大的波动时;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;

d) 国家质量监督机构提出要求时。

7.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

### 7.3 组批

同一品种、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。

### 7.4 抽样方法和抽样数量

产品按 GB/T 2828.1 和 GB/T 2829 规定方法进行抽样。

a) 出厂检验 从每批产品中随机抽取 10 个销售包装，供检验用。

b) 型式检验 从入库的成品中随机抽取 20 个销售包装，供检验用。

### 7.5 判定规则

7.5.1 受检样品检验项目全部合格时，则判整批产品为合格品。

7.5.2 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；如有一项不符合要求，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

7.5.3 任何一项卫生（安全）或微生物学（生物学）指标不合格时则判该批产品不合格。

## 8 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

### 8.1 标签式样

食品名称：阿拉伯半乳聚糖壳寡糖针叶樱桃（或玫瑰茄，或刺梨）复合饮料

配料表：阿拉伯半乳聚糖、酵母 β-葡聚糖、壳寡糖、针叶樱桃粉（或玫瑰茄粉，或刺梨粉）、水

净含量/规格：10ml/瓶（袋）、20ml/瓶（袋）、30ml/瓶（袋）、50ml/瓶（袋）、100ml/瓶（袋）

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/YBBC 0018S-2016 年 月 日至 年 月 日

食用方法：

食用限量：阿拉伯半乳聚糖食用量 ≤ 15g/天，本品每 100 毫升产品添加阿拉伯半乳聚糖 1.6 克；酵母 β-葡聚糖食用量 ≤ 0.25g/天，本品每 100 毫升产品添加酵母 β-葡聚糖 0.25 克；壳寡糖食用量 ≤ 0.5g/天，本品每 100 毫升产品添加壳寡糖 0.5 克。

不适宜人群：婴幼儿

生产日期：见盒

保质期：24 个月

贮存条件：常温密封保存，避免阳光直射

生产者名称：延边百草生物科技有限公司

生产者地址：吉林省延边州琿春边境经济合作区 11# 小区

联系电话：0433-7887128

产地：吉林延边

### 8.2 营养成分表

见表 5 营养成分表。

表 5 营养成分表

项目	每 100ml (g)	NRV%
能量	68 千焦 (kJ)	1%
蛋白质	2.0 克 (g)	2%
脂肪	0 克 (g)	0%
碳水化合物	2.0 克 (g)	1%
钠	0 毫克 (mg)	0%

9 包装

内包装材料采用塑料袋，应符合 GB/T 28118；采用玻璃瓶，应符合 QB 2142 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。  
包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10 保质期

产品常温密封保存，避免阳光直射，在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为24个月。

