



备案号: 361059S-2024

备案日期: 2024年11月20日

有效期至: 2029年11月19日

Q/JZSL

江西省食品安全企业标准

Q/JZSL 0030S-2024

乳酸菌（益生菌）发酵果泥

2024-04-01 发布

2024-04-01 实施

江中食疗科技有限公司 发布

(注: 备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

目 次

前言.....II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 要求..... 2

4 生产加工过程的卫生要求..... 4

5 检验规则..... 4

6 标志、标签、包装、运输、贮存..... 5

附录 A（规范性附录）原辅料的质量要求..... 6

前 言

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则》。

本标准代替了Q/JZSL 0030S-2023《乳酸菌（益生菌）发酵果泥》。

本标准与Q/JZSL 0030S-2023相比，主要变化如下：

- 增加选择性添加原辅料“结晶果糖”；
- 增加“结晶果糖”的原辅料要求；
- 更新了规范性引用文件。

本标准中铅限量（以Pb计）为0.3mg/kg，严于《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）中“水果及其制品”中“水果制品”项下铅限量（以Pb计）0.4mg/kg。

本标准起草单位：江中食疗科技有限公司。

本标准主要起草人：秦巧莉、付玉梅、周维清、李人赵、梅锐。

本标准批准人：钟虹光。

本标准同样适用于以下受委托生产企业：

- 1、江西旷达生物科技有限公司；地址：江西省赣江新区直管区新祺周欣东杨路9号20栋。

乳酸菌（益生菌）发酵果泥

1 范围

本标准规定了乳酸菌（益生菌）发酵果泥的要求、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。

本标准适用于以新鲜水果（添加量 $\geq 50\%$ ）、水为原料，以乳酸菌发酵剂为辅料，添加或不添加白砂糖、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、结晶果糖、麦芽糖醇、低聚果糖、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、纽甜、阿斯巴甜、木糖醇、乳糖醇、爱德万甜、抗性糊精、圆苞车前子壳粉、猴头菇，经清洗、去皮、去核、去渣、破碎、打浆、灭菌、发酵、脱气、灭菌、配料、剪切、灌装、灭菌、冷却、包装等工艺制成的乳酸菌（益生菌）发酵果泥（灭菌型）。

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/T 317 白砂糖

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）（含第1号修改单）

GB 1886.77 食品安全国家标准 食品添加剂 罗汉果甜苷

GB 1886.98 食品安全国家标准 食品添加剂 乳糖醇（又名4- β -D吡喃半乳糖-D-山梨醇）

GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇

GB 1886.377 食品安全国家标准 食品添加剂 爱德万甜

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 10468 水果和蔬菜产品pH值的测定方法
GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20882.3 淀粉糖质量要求 第3部分：结晶果糖、固体果葡糖
GB/T 23528.2 低聚糖质量要求 第2部分：低聚果糖
GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 28307 食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液
GB 29944 食品安全国家标准 食品添加剂 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(纽甜)
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》(原卫生部公告2014年第10号)
《关于“三新食品”目录及适用的食品安全标准的公告》(国家卫生健康委2023年第4号)
国家市场监督管理总局令(2023)第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原、辅料要求

3.1.1 水

应符合GB 5749的规定。

3.1.2 水果

应新鲜、无霉烂、无虫蛀，具有新鲜水果的原色和香气，其污染物限量和农药最大残限量分别应符合GB 2762和GB 2763、GB 2763.1的规定。

3.1.3 乳酸菌发酵剂

应符合附录A.1的规定。

3.1.4 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

3.1.5 维生素C

应符合GB 14754的规定。

3.1.6 D-异抗坏血酸钠

应符合GB 1886.28的规定。

3.1.7 结晶果糖

应符合GB/T 20882.3的规定。

3.1.8 麦芽糖醇

应符合 GB 28307 的规定。

3.1.9 低聚果糖

应符合 GB/T 23528.2 的规定。

3.1.10 赤藓糖醇

应符合 GB 26404 的规定。

3.1.11 罗汉果甜苷

应符合 GB 1886.77 的规定。

3.1.12 纽甜

应符合 GB 29944 的规定。

3.1.13 阿斯巴甜

应符合 GB 1886.47 的规定。

3.1.14 木糖醇

应符合 GB 1886.234 的规定。

3.1.15 乳糖醇

应符合 GB 1886.98 的规定。

3.1.16 爱德万甜

应符合 GB1886.377 的规定。

3.1.17 抗性糊精

应符合附录A.2的规定。

3.1.18 圆苞车前子壳粉

应符合原卫生部公告2014年第10号的规定且符合《关于“三新食品”目录及适用的食品安全标准的公告》（国家卫生健康委2023年第4号）。

3.1.19 猴头菇

应符合 GB 7096 的规定。

3.2 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	有该品种应有的色泽	将本品50 mL，置于一洁净、干燥的无色透明烧杯中，目测其形态、色泽、杂质，口尝其滋味，鼻嗅其气味。
组织形态	均匀，无明显分层和析水，无结晶的泥状	
滋味及气味	无异味，酸甜适中，口味纯正，具有该品种应有的风味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定，其他污染物限量应符合GB 2762的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物（以20℃折光计）	≥ 10	GB/T 10786
pH值	2.0-4.5	GB 10468
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.3	GB 5009.12
展青霉素 ^a /（μg/kg）	≤ 50	GB 5009.185
注a：仅限于苹果、山楂为原料制成的产品。		

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 b 及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌和酵母/（CFU/g）	≤	10 ²			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10
注b：样品的分析及处理按GB 4789.1执行。					

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规定的方法测定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合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 出厂检验项目包括：感官、可溶性固形物、pH 值、菌落总数、大肠菌群。

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

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。微生物指标不合格不得复检。

5.5 仲裁

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。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 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 4806.7 的规定。

6.2.2 包装要求：应封口严密。

6.3 运输

6.3.1 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。

6.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

6.4 贮存

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、有害物品共存放。

6.5 保质期

本产品的保质期为12个月。

附 录 A
(规范性附录)
原辅料的质量要求

A.1 乳酸菌发酵剂的质量要求

以乳酸菌种为原料，添加或不添加脱脂奶粉、食用葡萄糖、海藻糖原料，经混合生产的乳酸菌发酵剂（食品工业用），其质量要求应符合表A.1的规定。

表 A.1 乳酸菌发酵剂的质量要求

项 目	指 标
外观	粉末状
色泽	乳白色或微黄色
气味	具有乳酸菌特有的气味，无异味
杂质	无肉眼可见杂质
pH 达 4.5~5.0 的时间/（h）	≤ 48（32℃果蔬制品发酵）；4（42℃乳制品发酵）
水分/（%）	≤ 7
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.5
乳酸菌活菌数 /（CFU/g）	≥ 1×10 ⁸
大肠菌群 /（MPN/g）	≤ 0.3
霉菌 /（CFU/g）	≤ 10
酵母菌 /（CFU/g）	≤ 10
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

A.2 抗性糊精的质量要求

以食用玉米淀粉为原料、辅以配料，在酸性条件下经糊精化反应、精制而成的一种可溶性膳食纤维，其质量要求应符合表A.2的规定

表 A.2 抗性糊精的质量要求

项 目		指 标			
色泽		白色至淡黄色			
组织形态		粉末状、无结块			
滋、气味		具有本品应有滋气味，无异味			
杂质		无正常视力可见外来异物			
总膳食纤维（以干基计）/（%）	≥	82			
水分/（%）	≤	6.0			
灰分/（%）	≤	0.5			
pH/（10%水溶液）		4.0-6.0			
二氧化硫残留量（SO ₂ ）/（g/kg）	≤	0.03			
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.4			
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.4			
微生物限量	采样方案 ^c 及限量 (若非指定，均以 CFU/g 表示)				
	n	c	m	M	
菌落总数 /(CFU/g)	3	0	10 ³	-	
大肠菌群 /(CFU/g)	3	0	10	-	
注: c 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

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：乳酸菌（益生菌）发酵果泥，标准编号为：Q/JZSL 0030S-2024。

- 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。

江中食疗科技有限公司