

## 食品安全企业标准编制说明

标准名称	复合益生菌固体饮料	标准主要起草人	周远斌
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>本标准的编制，规定了复合益生菌固体饮料的产品分类、要求、食品添加剂和营养强化剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期，目的是为了能更好的做好食品安全工作，严格控制产品的理化指标和微生物指标，确保产品符合食品安全要求，制定本企业标准，在编写方法和格式上依据 GB/T 1.1-2020。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）</p> <p>一、产品指标</p> <p>1. 感官要求：按产品实际，对复合益生菌固体饮料的色泽、滋味与气味、组织形态和杂质做了规定。</p> <p>2. 理化指标：在结合本企业产品生产工艺要求的基础上，水分等同于国家标准 GB/T 29602-2013 《固体饮料》的指标要求；总酸按实际生产要求作为企业内控指标要求铅 <math>\leq 0.8\text{mg/L}</math> 严于 GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中固体饮料（限量指标为铅 <math>\leq 1.0\text{mg/kg}</math>）的 20%。其他污染物限量、农药残留限量按 GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 的规定。</p> <p>3. 微生物限量：乳酸菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌等指标等同采用 GB 7101-2022 《食品安全国家标准 饮料》的指标要求；致病菌指标（沙门氏菌）等同采用 GB 29921-2021 《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》指标要求。</p> <p>4. 食品添加剂：食品添加剂和使用量符合 GB 2760-2024 的规定。</p> <p>二、试验方法</p> <p>1. 感官要求：通过目测、鼻嗅等方法进行检验。</p> <p>2. 水分按 GB 5009.3 规定执行；总酸按 GB 12456 规定执行；铅按 GB 5009.12 规定执行；其他污染物按 GB 2762 规定执行；农药残留按 GB 2763、GB 2763.1 规定执行。</p> <p>3. 微生物指标：乳酸菌按 GB 4789.35 执行；菌落总数按 GB 4789.2 执行；大肠菌群按 GB 4789.3 执行；霉菌按 GB 4789.15 执行；沙门氏菌按 GB 4789.4 执行。</p> <p>4. 食品添加剂：按国家相关标准进行检测。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系</p> <p>本企业标准引用的上级标准都是现行标准，其内容与现行有关法律、法规和上级强制性标准无抵触，铅 <math>\leq 0.8\text{mg/L}</math> 指标严于 GB 2762-2022 中固体饮料（限量指标为铅 <math>\leq 1.0\text{mg/kg}</math>）的 20%。</p>			
<p>本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因</p> <p>经查询，本标准不存在低于国家（行业、地方）强制性、推荐性标准的情况。</p>			