

Q/XZJ

新疆中基天然植物纯化高新技术研究院有限公司
食 品 企 业 标 准

Q/XZJ 0004S—2026
代替 Q/XZJ0004S—2025

番茄益生菌冻干粉固体饮料

2026 - 05 - 12 发布

2026 - 05 - 20 实施

新疆中基天然植物纯化高新技术研究院有限公司 发布

前 言



按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分 标准化文件的结构和起草规则》的要求，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，结合企业生产实际编写本标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆中基天然植物纯化高新技术研究院有限公司提出。

本标准由新疆中基天然植物纯化高新技术研究院有限公司组织起草。

本标准起草人：张勇、刘洪海、李梅、何炳辉、王江伟、张彩霞、吴晓娟

本标准批准人：李烨



番茄益生菌冻干粉固体饮料

1 范围

本标准规定了番茄益生菌冻干粉固体饮料的技术要求，生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、贮存、运输及保质期。

本标准适用于以番茄粉、低聚果糖、低聚异麦芽糖、乳糖醇、抗性糊精、低聚木糖、菊粉及益生菌冻干粉（动物双歧杆菌乳亚种 HSLA-009、瑞士乳杆菌 HC1253、嗜酸乳杆菌 HC1356、乳酸片球菌 HC3257、鼠李糖乳酪杆菌 HC1509、植物乳植杆菌 HC1775、唾液链球菌嗜热亚种 FP13-03、罗伊氏粘液乳杆菌 HC1602、长双歧杆菌婴儿亚种 HC2869、两歧双歧杆菌 HC2273、短双歧杆菌 M-16V、鼠李糖乳酪杆菌 GG、动物双歧杆菌乳亚种 Bi-07）为原料，经配料、混合、筛分、分装、包装而成的番茄益生菌冻干粉固体饮料（以下简称产品）。

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 1886. 98	食品安全国家标准	食品添加剂	乳糖醇
GB 1903. 40	食品安全国家标准	食品营养强化剂	低聚果糖
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 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 4789. 35	食品安全国家标准	食品微生物学检验	乳酸菌检验
GB 4806. 7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品	
GB 4806. 13	食品安全国家标准	食品接触用复合材料及制品	
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 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 12695	食品安全国家标准	饮料生产卫生规范	
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 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	预包装食品中致病菌限量	



GB/T 191	包装储运图形符号标志
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 23528.3	低聚糖质量要求 第3部分：低聚木糖
GB/T 23528.4	低聚糖质量要求 第4部分：低聚异麦芽糖
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB/T 29602	固体饮料
GB/T 41377	菊粉质量要求
NY/T 957	番茄粉
QB/T 4575	食品用菌种制剂
QB/T 5947	抗性糊精
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第70号（2023）定量包装记录监督管理办法	

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 番茄粉

应符合 NY/T 957 的规定。

3.1.2 低聚果糖

应符合 GB1903.40 的规定。

3.1.3 低聚异麦芽糖

应符合 GB/T 23528.4 的规定。

3.1.4 乳糖醇

应符合 GB 1886.98 的规定。

3.1.5 抗性糊精

应符合 QB/T 5947 的规定。

3.1.6 低聚木糖

应符合 GB/T 23528.3 的规定。

3.1.7 菊粉

应符合 GB/T 41377 的规定。

3.1.8 动物双歧杆菌乳亚种 HSLA-009、瑞士乳杆菌 HC1253、嗜酸乳杆菌 HC1356、乳酸片球菌 HC3257、鼠李糖乳酪杆菌 HC1509、植物乳植杆菌 HC1775、唾液链球菌嗜热亚种 FP13-03、罗伊氏粘液乳杆菌 HC1602、长双歧杆菌婴儿亚种 HC2869、两歧双歧杆菌 HC2273、短双歧杆菌 M-16V、鼠李糖乳酪杆菌 GG、动物双歧杆菌乳亚种 Bi-07：应符合 QB/T 4575 的规定。

3.1.9 生产用水

应符合 GB5749 的规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
外观、色泽	符合相应产品的外观特性，具有本产品固有的色泽	取 5g 左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和外观形态；按标签标示的冲调方法制备样品，倒入无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物
滋、气味	具有产品应有的气味与滋味，无臭味、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、无结块	

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
水分 (g/100g) ≤	7.0	GB 5009.3
铅 (以Pb计), (mg/kg) ≤	0.9	GB 5009.12
备注： 铅严于GB2762的规定。		

3.4 微生物指标

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	指标 (样品的采样及处理按照GB4789.1和GB/T4789.25执行)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 (CFU/g) ≤	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 (CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌 (CFU/g) ≤	5	0	0	-	GB 4789.4
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为微生物指标可接受水平的限量值； M为微生物指标的最高安全限量值。					

3.5 活菌数

活菌数应符合表4的规定。

表4 活菌数指标

项 目	指 标	检验方法
活菌数（以乳酸菌计）（CFU/g）≥	1×10 ⁶	GB 4789.35
注：按照标签标示的冲调或冲泡方法稀释后液体中的量计算。		

3.6 食品添加剂使用

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

符合国家市场监督管理总局令第70号（2023）的规定。按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定检验。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695、GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

5.2 出厂检验

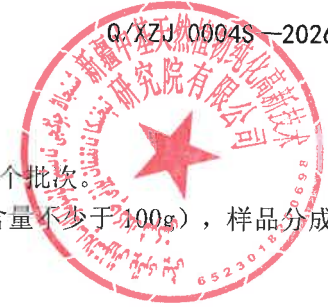
5.2.1 每批产品经出厂检验合格后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为：出厂检验项目为：感官要求、水分、活菌数、大肠菌群、净含量。

5.3 型式检验

型式检验每年至少进行一次，型式检验项目为本标准规定的 3.2-3.7 项目，有下列情况之一时也进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- c) 正式生产后，原料、设备、工艺有较大变化时，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。



5.4 组批与抽样

5.4.1 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。

5.4.2 从同一批产品中随机抽取。抽取数量为50个最小独立包装（总净含量不少于100g），样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.5 判定

检验结果全部符合本标准规定要求时，判为该批产品出厂检验合格。出厂检验结果中有一项以上（含一项）不符合本标准规定时，可从该批产品中加倍抽样复验，仍有一项不合格，则判该批产品不合格。

6 包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合 GB7718、GB28050 的规定。还应标明活菌数量。外包装标识应符合GB/T191的规定。

6.2 包装

包装应符合GB4806.7、GB4806.13、GB/T28118的规定。外包装瓦楞纸箱应符合GB/T6543的规定。包装规格根据客户要求和市场需要确定。

6.3 运输

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味物品混装、混运。产品运输工具清洁、卫生，搬运时轻拿轻放，不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉干燥、清洁、通风良好的场所，常温贮存不得露天存放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。成品堆放必须有垫板，离地10cm，离墙20cm。成品出库必须依照先进先出的原则，依次出库。

7 保质期

在本标准规定的贮存条件下，产品保质期为24个月。

附件

企业自我承诺

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准为：番茄益生菌冻干粉固体饮料
(Q/XZJ0004S-2026)。

一、备案提交的材料均真实、有效、完整。如有不实、不符合相关规定之处，本企业愿承担全部法律责任。

二、备案的企业标准内容符合《中华人民共和国食品安全法》及相关法律法规、食品安全标准的规定，严于说明（企业标准中铅限量为 $\leq 0.9\text{mg/kg}$ ，严于 GB2762-2022 中固体饮料中铅 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 的规定）。本企业对于提交备案标准的合法性、食品安全指标是否严于食品安全标准负责。

三、本企业对于备案的企业标准实施动态管理。企业标准存在违反相关法律法规及政策规定、适用的食品安全标准发生变化及其他应当进行复查情形的，本企业主动及时对企业标准进行复查，复查后做出继续有效或修订或废止等的决定，确保其持续符合法律法规和食品安全标准等规定。对于企业改正后自行废止的备案标准，本企业应在“企业标准信息公共服务平台”予以明示。

四、企业标准不涉及商业秘密的内容，同意卫生健康部门依法公开备案的企业标准文本及企业自我承诺。

法定代表人（签字）：



企业名称（盖章）：

