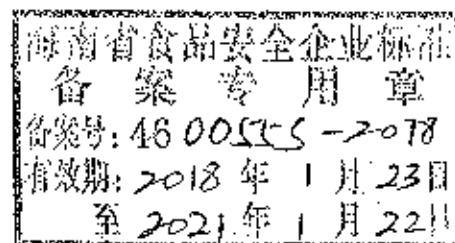


Q/SEYY

海 南 省 食 品 安 全 企 业 标 准

Q/SEYY 0026S—2018

益生菌粉



2018-01-01 发布

2018-01-15 实施

上海儿童营养中心有限公司海南分公司 发布

前　　言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由上海儿童营养中心有限公司海南分公司提出。

本标准由上海儿童营养中心有限公司海南分公司起草。

本标准主要起草人：刘海琼、李红艳。

本标准为首次发布。

益生菌粉

1 范围

本标准规定了益生菌粉的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、试验方法、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以乳双歧杆菌 (*Bifidobacterium lactis*) 粉、鼠李糖乳杆菌 (*Lactobacillus rhamnosus*) 粉为主要原料，添加低聚果糖，经过混合、包装等工艺制成的益生菌粉的生产控制、检验和贮运等环节。

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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/T 23528 中华人民共和国国家标准 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/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- JJF1070 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第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 乳双歧杆菌 (*Bifidobacterium lactis*) 粉、鼠李糖乳杆菌 (*Lactobacillus rhamnosus*) 粉：应符合附录 A 的要求，菌株的添加总活菌数不低于 1.0×10^{10} CFU/袋。

3.1.2 低聚果糖：应符合 GB/T 23528 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
|-------|--------------|--|
| 色 泽 | 白色至米黄色 | 取 5 克左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中，在有自然光线下用肉眼观察其色泽、性状、有否外来杂质，闻其气味，辨其滋味 |
| 滋味与气味 | 微甜，具有本品特有的气味 | |
| 性 状 | 均匀粉末 | |
| 杂 质 | 无肉眼可见的外来杂质 | |

3.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|-----------------|-------|------------|
| 水分，g/100g | ≤ 7.0 | GB 5009.3 |
| 灰分，g/100g | ≤ 9.0 | GB 5009.4 |
| 铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.9 | GB 5009.12 |

3.4 微生物限量

应符合表 3 的要求。

表 3 微生物限量

| 项 目 | 采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示） | | | | 检验方法 |
|--------------|------------------------|----|---------------------|------------|------------|
| | n | c | m | M | |
| 大肠菌群，CFU/g | ≤ 5 | 2 | 10 | 100 | GB 4789.3 |
| 霉菌，CFU/g | ≤ | 50 | | | GB 4789.15 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 100 CFU/g | 1000 CFU/g | GB 4789.10 |
| 乳酸菌活菌数，CFU/g | ≥ | | 1.0×10 ⁶ | | GB 4789.35 |

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值。样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

3.4 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 规定的方法进行测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的要求。

5 检验规则

5.1 原料入库要求

原辅材料采购严格执行食品安全标准，每批原辅料应具备该批产品的出厂检验合格报告书，必要时可对原料部分项目进行进厂检验；生产车间审核每种原料的质量检验报告，确认符合质量标准时方可用于生产。

5.2 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

5.3 抽样

采取随机抽样的方法。抽样数量：产量在 5000 盒以下，按 0.3% 抽取样品，产量在 5001~10000 盒之间，按 0.25% 抽取样品，产量在 10001 盒以上，按 0.15% 抽取样品，按本标准进行检验。但每批不应少于 750g，其中 1/3 用于理化实验，1/3 用于微生物试验，1/3 用于留样。另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

5.4 出厂检验

产品出厂须经工厂检验部门逐批检验，并签发合格证。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、乳酸菌活菌数、大肠菌群和标签。

5.5 型式检验

型式检验是对产品质量进行全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产 3 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

5.6 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、运输和贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品内包装采用符合 GB/T 28118 的食品包装用塑料与铝箔复合袋包装；中包装用纸盒包装；外包装为纸箱，纸箱上的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。规格：1.5g/袋 10 袋/盒、20 袋/盒、30 袋/盒；或根据市场需求包装。

6.3 运输

运输车辆应经常保持清洁。不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时防止挤压、爆晒、雨淋。装卸时轻搬、轻放。

6.4 储存

产品应密封，置阴凉干燥处保存，冷藏更佳，应离地15cm、离墙10cm贮存，不得露天存放，不得与有毒、有污染的物品或其他杂物混存。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 24 个月。

附录 A
(规范性附录)
原料要求

A.1 乳双歧杆菌 (Bifidobacterium lactis) 粉

适用于以乳双歧杆菌为原料，通过种子培养、种子扩大、工业发酵、浓缩、稳定、冻干、制粉、金属检测、包装等工序加工制成，其质量要求应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 乳双歧杆菌 (Bifidobacterium lactis) 粉的质量要求

| 项 目 | 要 求 |
|--------------------|-----------------------|
| 性状 | 冷冻干燥粉末 |
| 乳双歧杆菌活菌数, CFU/g ≥ | 3.00×10^{11} |
| 水分, g/100g ≤ | 5.0 |
| 灰分, g/100g ≤ | 9.0 |
| 铅(以 Pb 计), mg/kg ≤ | 0.5 |
| 大肠菌群, MPN/g ≤ | 0.92 |
| 霉菌, CFU/g ≤ | 50 |
| 沙门氏菌 | 不得检出 |
| 金黄色葡萄球菌 | 不得检出 |

A.2 鼠李糖乳杆菌 (Lactobacillus rhamnosus) 粉

适用于以鼠李糖乳杆菌为原料，通过种子培养、种子扩大、工业发酵、浓缩、稳定、冻干、制粉、金属检测、包装等工序加工制成，其质量要求应符合表 A.2 的规定。

表 A.2 鼠李糖乳杆菌 (Lactobacillus rhamnosus) 粉的质量要求

| 项 目 | 要 求 |
|--------------------|-----------------------|
| 性状 | 冷冻干燥粉末 |
| 鼠李糖乳杆菌活菌数, CFU/g ≥ | 4.50×10^{11} |
| 水分, g/100g ≤ | 5.0 |
| 灰分, g/100g ≤ | 9.0 |
| 铅(以 Pb 计), mg/kg ≤ | 0.5 |
| 大肠菌群, MPN/g ≤ | 0.92 |
| 霉菌, CFU/g ≤ | 50 |
| 沙门氏菌 | 不得检出 |
| 金黄色葡萄球菌 | 不得检出 |