

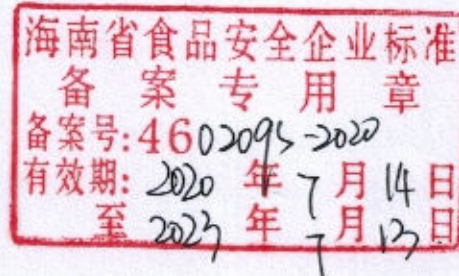
# Q/SEYY

## 海南省食品安全企业标准

Q/SEYY 0026S—2020

代替 Q/SEYY 0026S-2018

### 益生菌粉



2020-07-01 发布

2020-07-30 实施

上海儿童营养中心有限公司海南分公司 发布

## 前 言

本标准代替 Q/SEYY 0026S-2018 《益生菌粉》

本标准与 Q/SEYY 0026S-2018 相比，主要变化如下：

- 修订理化指标，由“铅（以 Pb 计） $\leq 0.9$  mg/kg ”改为“铅（以 Pb 计） $\leq 0.3$  mg/kg”；
- 修订原料乳双歧杆菌 (*Bifidobacterium lactis*) HN019 粉、乳双歧杆菌 (*Bifidobacterium lactis*) Bi-07 粉、鼠李糖乳杆菌 (*Lactobacillus rhamnosus*) HN001 粉的质量要求。

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。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/SEYY 0026S-2018



# 益生菌粉

## 1 范围

本标准规定了固体饮料益生菌粉的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以乳双歧杆菌 (*Bifidobacterium lactis*) HN019 粉、乳双歧杆菌 (*Bifidobacterium lactis*) Bi-07 粉、鼠李糖乳杆菌 (*Lactobacillus rhamnosus*) HN001 粉为主要原料, 添加低聚果糖, 经过混合、包装等工艺制成的固体饮料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 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》
- 卫生部公告2011年第25号《关于公布可用于婴幼儿食品的菌种名单的公告》
- 卫食新准字(2007年)第0004号、0005号、0006号

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 乳双歧杆菌 (*Bifidobacterium lactis*) HN019 粉、乳双歧杆菌 (*Bifidobacterium lactis*) Bi-07 粉、鼠李糖乳杆菌 (*Lactobacillus rhamnosus*) HN001 粉：应符合附录 A 的要求，菌种应符合卫食新准字（2007 年）第 0004 号、第 0005 号、第 0006 号及卫生部公告 2011 年第 25 号的规定，且菌株的添加总活菌数不低于  $1.0 \times 10^{10}$  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 的规定。

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，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，按标签所述的使用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无异物。
滋味与气味	微甜，具有本品特有的气味	
状 态	均匀粉末，无结块，无正常视力可见的外来异物	

### 3.3 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
水分, g/100g	$\leq 7.0$	GB 5009.3
灰分, g/100g	$\leq 9.0$	GB 5009.4
铅 (以Pb计), mg/kg	$\leq 0.3$	GB 5009.12

### 3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

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	$\leq 5$	2	10	100	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	$\leq 50$				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	$\geq 1.0 \times 10^8$				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 为指标可接受水平的限量值；M 为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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

以相同物料、同一生产日期、同一生产班次、同一生产线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。每批产品中随机抽取至少 10 个最小独立包装（总净含量不少于 500g），分别用于微生物指标检验、感官要求、理化指标检验及留样。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。

### 5.5 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，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。

- 产品正式投入生产时；
- 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；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- 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；运输包装为纸箱，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；包装规格：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 贮存

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*) HN019 粉

适用于以乳双歧杆菌 (*Bifidobacterium lactis*) HN019 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、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*) HN019 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	≥	$3.00 \times 10^{11}$
水分, g/100g	≤	5.0
灰分, g/100g	≤	9.0
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.3
大肠菌群, MPN/g	≤	0.3
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*) HN001 粉

适用于以鼠李糖乳杆菌 (*Lactobacillus rhamnosus*) 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、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*) HN001 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	≥	$4.50 \times 10^{11}$
水分, g/100g	≤	5.0
灰分, g/100g	≤	9.0
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.3
大肠菌群, MPN/g	≤	0.3
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.3 乳双歧杆菌 (*Bifidobacterium lactis*) Bi-07 粉

适用于以乳双歧杆菌 (*Bifidobacterium lactis*) Bi-07 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、包装等工序加工制成, 其质量要求应符合表 A.3 的规定。

表A.3 乳双歧杆菌 (*Bifidobacterium lactis*) Bi-07 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	$\geq 3.00 \times 10^{11}$
水分, g/100g	$\leq 5.0$
灰分, g/100g	$\leq 9.0$
铅 (以 Pb 计), mg/kg	$\leq 0.3$
大肠菌群, MPN/g	$\leq 0.3$
霉菌, CFU/g	$\leq 50$
沙门氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出