

备案号: QB64/0466S-2019

Q/YBSS

银川伊百盛生物工程有限公司企业标准

Q/YBSS 0038S-2019

特殊膳食用食品 益生菌粉

2019-10-28 发布

2019-10-28 实施

银川伊百盛生物工程有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由银川伊百盛生物工程有限公司、威海食用源生物科技有限公司提出。

本标准由银川伊百盛生物工程有限公司、威海食用源生物科技有限公司负责起草。

本标准主要起草人：贾丽茹、唐亚楠。

本标准有效期五年。

特殊膳食用食品 益生菌粉

1 范围

本标准规定了特殊膳食用食品益生菌粉的技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以菊粉、低聚半乳糖、低聚果糖、抗性糊精、苜蓿粉中的一种或几种添加益生菌粉（发酵乳杆菌、瑞士乳杆菌、植物乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、德氏乳杆菌、干酪乳杆菌的一种或多种）等为主要原料，经调配、混合、制粒或不制粒、包装，制成的特殊膳食用食品益生菌粉固体饮料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用必不可少的。凡是注日期的应用文件，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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 1886.234 木糖醇
- GB/T 23528 低聚果糖
- GB/T 29602 固体饮料
- DB/T 51-687 紫花苜蓿粉加工技术规程
- 卫生部公告2009年第5号 新资源食品 菊粉
- 关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（2012年 第16号）
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 菊粉卫生部新资源食品的公告（2009年第5号）的规定。

3.1.2 发酵乳杆菌、瑞士乳杆菌、植物乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、德氏乳杆菌、干酪乳杆菌等原辅料应符合QB/T 4575的规定。

3.1.3 低聚半乳糖、低聚果糖等符合相应的食品安全标准和法规。

3.1.4 苜蓿粉应符合 DB/T 51-687 的规定。

3.1.5 抗性糊精应符合关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（2012年第16号）。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有益生菌粉食品应有的色泽，色泽均匀一致
滋味和气味	具有益生菌粉食品应有的滋味和气味，无异味
组织状态	粉末状，无结块，无正常视力可见外来杂质

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
水分，% \leq	8.0
灰分，% \leq	5.0

3.4 微生物指标

微生物应符合表 3 的规定

表 3 微生物指标

项目	指标
大肠菌群，MPN/g \leq	0.92
酵母和霉菌，CFU/g \leq	50
乳酸菌计数，CFU/100g \leq	1×10^6
致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）	不得检出

3.5 污染物限量

污染物限量应符合表 4 的规定

表 4 污染物指标

项目	指标
铅，mg/kg \leq	0.9
总砷，mg/kg \leq	0.5

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

- 6.1 感官要求用感官检验。
- 6.2 水分按 GB 5009.3 规定方法测定。
- 6.3 霉菌和酵母按 GB 4789.15 规定的方法测定。
- 6.4 乳酸菌数按 GB 4783.35 规定的方法测定。
- 6.5 大肠菌群按 GB 4789.3 规定的方法测定。
- 6.6 铅按 GB 5009.12 规定的方法测定。
- 6.7 砷按 GB 5009.11 规定的方法测定。
- 6.8 致病菌按 GB 4789.10、GB 4789.4 规定方法检验。

7 检验规则

- 7.1 以同一班次生产的产品为一批，在每批产品中随机抽 10 个最小包装进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后出具检验报告后方可出厂。
- 7.2 检验分出厂检验和型式检验。
 - 7.2.1 出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、灰分、大肠菌群。
 - 7.2.2 型式检验每年进行 1 次，在有下列情况之一时亦随时进行：
 - a) 新产品投产时；
 - b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
 - c) 产品长期停产后恢复生产；
 - d) 出厂检验结果和上次型式检验有较大差异时；
 - e) 国家质量监督机构提出要求时；
- 7.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。但微生物指标不合格时不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

- 8.1.1 标志应符合GB 7718和GB 13432的规定。
- 8.1.2 适宜人群： 供胃肠道吸收障碍及需调节肠道菌群人群食用。

8.2 包装

- 8.2.1 内包装用符合食品卫生要求的材料包装，包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。
- 8.2.2 外包装用瓦楞纸或复合袋包装，产品每件总重量不得少于总净重。

8.3 运输

8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品混运。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压，搬运时应轻拿轻放，严禁抛摔。

8.4 贮存

应贮存在清洁卫生、阴凉通风、干燥的库房内，贮存温度应在 25℃ 以下，不得与有毒、有害及有异味的物品混放，产品码放应离地面 10cm 以上，离墙壁 20cm 以上。

在上述条件下保质期为24个月。
