

团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

晶球益生菌

Crystal ball probiotics

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 技术要求 1

5 检验规则 3

6 标签、包装、贮存和运输 3

前 言

本文件按照GB/T 1.1—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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由××××提出。

本文件由中国国际经济技术合作促进会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

晶球益生菌

1 范围

本文件规定了晶球益生菌的术语和定义、技术要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存。
本文件适用于晶球益生菌的生产和检验。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4789.34 食品安全国家标准 食品微生物学检验 双歧杆菌检验
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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局[2023]第70号令）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

益生菌 probiotics

是指活的微生物，当摄取足够数量时，对宿主健康有益。

3.2

晶球益生菌 crystal ball probiotics

以益生菌、食用油为主要原料，添加或不添加其他辅料、食品添加剂和营养强化剂，经称量、制球、包衣、干燥等工艺制成的食品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 使用的益生菌菌株应满足以下条件：

- 应明确菌株号和分离来源。
- 应由有资质的机构，使用国家规定或国内外认可的评价方法对菌株水平进行鉴定和安全性评价；

c) 应经过全基因组测序且提供相应科学文献或报告。

4.1.2 使用的益生菌菌种应符合国家颁布的《可用于食品的菌种名单》及公告的规定。名单及公告如规定了菌株的也应当符合其规定。

4.1.3 使用的食用油、其他食品配料、食品添加剂和食品营养强化剂应符合相应国家标准或行业标准的要求。

4.2 感官要求

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	具有产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察产品色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，用温开水漱口后，尝其滋味
组织形态	球状，大小基本一致，无明显变形	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

4.3 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) ≤	5.0	GB 5009.3

4.4 质量指标

在保质期内的活菌数量应符合表3的规定。

表3 质量指标

项目	指标	检验方法
保质期内益生菌活菌总数/(CFU/g) ≥	1×10^7	GB 4789.35 或 GB 4789.34 或符合该菌种的相应的检测方法

4.5 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762相应类别食品的规定。

4.6 微生物指标

4.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6.2 其他微生物指标应符合表4的规定。

表4 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 中平板计数法
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15

^a样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

4.7 食品添加剂和食品营养强化剂

4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.8 净含量

应符合国家市场监督管理总局[2023]第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.2 组批和抽样

5.2.1 组批

以同一批投料、同一条生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一个批次。

5.2.2 抽样

产品按批抽样，随机抽取样品，抽样量不少于 2 倍全检量。型式检验样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品须经生产企业质量检验部门按本文件规定的方法检验合格，并出具合格证后方可出厂。

5.3.2 产品出厂检验项目包括感官、水分、活菌总数、大肠菌群以及净含量。

5.4 型式检验

型式检验项目为 4.2~4.6、4.8 规定的全部项目，正常生产时，每年应进行一次，发生下列情况之一时，应进行型式检验：

- d) 新产品试制鉴定时；
- e) 主要原材料或关键工艺有较大变化时；
- f) 更换设备或停产半年以上，恢复生产时；
- g) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- h) 国家有关行政管理部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本文件要求时，则判定该批产品为合格。

5.5.2 微生物指标有任 1 项指标不符合本文件要求时，则判定该批次产品为不合格，不得复检。

5.5.3 除微生物指标以外的其他检验项目有 1 项或 1 项以上不符合本文件要求时，可在原批次产品中加倍抽样复检一次，判定以复检结果为准，若复检项目全部符合本文件要求时，判该批次产品为合格；若仍有项目不符合本文件要求时，则判该批次产品为不合格。

6 标签、包装、贮存和运输

6.1 标签

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 标签应标示菌株号和保质期内活菌数量。

6.1.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

6.1.4 需冷藏或冷冻贮存和运输的产品应在标签上标识贮存和运输条件。

6.2 包装

产品内包装材料应清洁、卫生、无毒、无害、无异味，符合国家食品安全标准和相关规定的要求；外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定。内、外包装均应完整、清洁、牢固、不破裂。

6.3 运输和贮存

应符合 GB 31621 的规定。