

T/HNSPXH

河南省食品科学技术学会团体标准

T/HNSPXH 000. XXX-XXXX

食品加工用益生菌粉

Probiotic Powder for Food Processing

(征求意见稿)

2023- - 发布

2023- - 实施

河南省食品科学技术学会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1《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。

本文件由河南省食品科学技术学会提出并归口。

本文件主要起草单位：

主要起草人：

食品加工用益生菌粉

1 范围

本文件规定了食品加工用益生菌粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本文件适用于一种或多种益生菌菌种为原料，添加辅料、食品添加剂，经接种、发酵、离心、乳化或不乳化、干燥、粉碎、包装而成的益生菌粉，作为食品加工用。

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 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 4789.3	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 霉菌和酵母菌计数
GB 4789.30	食品安全国家标准	食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
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 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
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 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 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
	国家卫生健康委员会（2022年第4号）	《可用于食品的菌种名单》
		《定量包装商品计量监督管理办法》国家市场监督管理总局令 第70号(2023)
		《食品标识管理规定》（国家质量监督检验检疫总局2009年第123号令）

3 分类

3.1 根据使用菌种类不同，可分为单菌型和多菌复合型。

3.2 根据形态不同，分为颗粒型和粉末型。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 菌种应符合国家卫生健康委员会（2022年第4号公告）和QB/T 4575的规定。

4.1.2 辅料应符合相应国家标准及有关规定的要求。

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
性状	具有相应品种应有的性状	从样品中取出适量，倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，辨其滋味。
色泽	具有相应品种应有的色泽	
气、滋味	具有相应品种应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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)	≤ 6.0	GB 5009.3
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 1.5	GB 5009.11

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	限量 ^a	检验方法
活菌总数/(CFU/g)	≥ 1×10 ¹⁰	GB4789.34、GB 4789.35 ^b
大肠菌群/(CFU/g)	≤ 10	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g)	≤ 50	GB 4789.15
沙门氏菌/(/25g)	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌(/25g)	不得检出	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌(/25g)	不得检出	GB 4789.30

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；b 也可采用国内外认可的检验方法。

4.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5 检验规则

5.1 原料入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

5.2 组批

同一次投料、同一班次，同一生产线生产的同一规格包装完好产品为一批。

5.3 抽样

一般情况下按 3%随机抽样进行检验。

5.4 出厂检验

5.4.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，方能出厂。

5.4.2 出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、活菌总数、大肠菌群的检验。

5.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原料产地或原料供应商有变动时；
- c) 停产三个月以上，又恢复生产时；
- d) 国家有关监管部门提出要求时；
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时。

5.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品中或同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格。微生物指标不得复检。

6 标志、标签、包装、运输和贮存

6.1 标志、标签

6.1.1 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 及国家有关规定。

6.1.2 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、无毒、无异味，符合相应的标准和有关规定的要求。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破漏。

6.3 运输

运输工具应当清洁卫生。产品运输过程中应防雨、防潮、防暴晒、防污染。搬运装卸应小心轻放，避免破损污染。严禁与有毒、有害物质混装运输。

6.4 贮存

应按照产品标识的贮存条件进行贮存，宜在低温、密封、避光容器中贮存，并可根据产品特性置于冷冻或冷藏环境贮存。