|  |  |
| --- | --- |
| ICS |  |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png TSSP | |

团体标准

T/FDSA XXXX—XXXX

益生菌刺梨发酵原液

Probiotic rosa roxburghii fermentation broth

征求意见稿

- - 发布

- - 实施

中国食品药品企业质量安全促进会  发布

1. 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。

本文件由贵州元本健康产业有限公司、贵州元坤药业有限公司提出。

本文件由中国食品药品企业质量安全促进会归口。

本文件起草单位：贵州元本健康产业有限公司、贵州元坤药业有限公司、江南大学生物工程学院、北京中医药大学生命科学学院整合医学中心、贵州师范大学贵州特色林业产业研究重点实验室、中国食品药品企业质量安全促进会食品安全社会共治工作委员会、贵州省特色食品产业促进会、贵州省刺梨行业协会、北京食安之家商业服务有限公司

本文件主要起草人：廖祥儒、曹东标、张华强、胡志平、吴妤翎、卿艳琼、邵向明、全文选、王华、包金燕、苗增彦、刘伟钰、刘正芬

1. 引言

协会成员单位可依据申请执行本团体标准。

益生菌刺梨发酵原液

1 范围

本标准规定了益生菌刺梨发酵原液的分类、技术要求,检验方法,检验规则及标志、包装,运输,贮存。

本标准适用于益生菌刺梨发酵原液的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数计数

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 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 双歧杆菌检验

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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.157 食品安全国家标准 食品有机酸的测定

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术语和定义

界定的以及下列术语和定义适用于本文件

3.1益生菌刺梨发酵原液Probiotic rosa roxburghii fermentation broth

以刺梨为原料，加入益生菌发酵制得含有特定型生物活性可食用的活菌型或灭活型刺梨产品。

4要求

4.1原辅料要求

4.1.1 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

4.1.2刺梨果浆应符合GB 17325的规定。

4.1.3 乳酸菌、酵母菌、双歧杆菌应符合[卫健委2022年第4号](E:\\标准汇总\\卫生部公告1\\+可用于食品的菌种名单.doc)和QB/T 4575的规定。

4.1.4 蜂蜜应符合GB 14963的规定。

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 | 液体 | 随机抽取最小包装样品，均匀后倒入50ml洁净透明烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。 |
| 色泽 | 金黄色或暗金色 |
| 气味 | 呈现酵香气味和刺梨的果香味 |
| 口感 | 呈现微酸，微涩或酸甜味 |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀 |

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 |
| pH值（范围） | ≤ | 4.5 | GB/T 5009.239 |
| 维生素C，mg/g | ≥ | 500 | GB/T 5009.86 |
| 维生素P，mg/g | ≥ | 210 | GB/T 5009.86 |
| 超氧化物歧化酶（SOD），U/mL | ≥ | 103 | GB/T 5009.171 |
| 总酸(以乳酸计），g/100g | ≥ | 0.3 | GB/T 12456 |
| 可溶性固形物，（20℃折光计法）（%） | ≥ | 1.0 | GB/T 12143 |
| \*总砷（以As计），mg/kg | ≤ | 0.2 | GB/T 5009.11 |
| \*铅（以Pb计），mg/kg | ≤ | 0.048 | GB/T 5009.12 |
| \*滴滴涕，mg/kg | ≤ | 0.1 | GB/T 5009.19 |
| \*六六六，mg/kg | ≤ | 0.1 | GB/T 5009.19 |
| 注：\*指标符合食品安全国家标准GB2762的规定； | | | |

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 | 采样方案a及限量 | | | | 检验方法 |
| n | c | m | M |
| 菌落总数，CFU/mL | 5 | 2 | 100 | 10000 | GB/T 4789.2 |
| 大肠菌群，CFU/mL | 5 | 2 | 1 | 10 | GB/T 4789.3 |
| 霉菌，CFU/mL | 不得检出 | | | | GB/T 4789.15 |
| 沙门氏菌，/25mL | 不得检出 | | | | GB/T 4789.4 |
| 乳酸菌b，CFU/mL | ≥106 | | | | GB/T 4789.35 |
| 酵母菌b，CFU/mL | ≥106 | | | | GB/T 4789.35 |
| 双歧杆菌b，CFU/mL | ≥105 | | | | GB/T 4789.2 |
| 注1：a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。注2：b乳酸菌、酵母菌、双歧杆菌活菌数只限于活菌饮料检测。 | | | | | |

4.5 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 其他要求

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定、污染物限量应符合GB 2762的规定、农药残留限量应符合GB 2763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

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，最低不得少于6瓶。

5.4 出厂检验

产品出厂需经逐批检验合格，附产品合格证方能出厂，出厂检验项目：感官要求、净含量、乳酸菌（只限于活菌饮料测试）、酵母菌（只限于活菌饮料测试）、双歧杆菌（只限于活菌饮料测试）、霉菌、大肠菌群。

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，一般情况下每六个月进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

a）产品定型投产时；

1. b）主要原料产地、供应商有变动时；

c）停产三个月以上，恢复生产时；

d）国家质量监督机构提出要求时。

5.6 判定

# 按GB7101-2015有关规定执行

# 6 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

6.1标志、标签

产品标志及标签应符合GB 191和GB 7718有关规定。应标明：产品名称、配料表、净含量、生产厂名称及地址、产品的生产日期批号、保质期、贮存方法、产品标准代号、商标，生产许可证号、并有防潮、防雨等标志。

6.2包装

产品的包装应采用符合国家食品卫生要求的聚乙烯塑料瓶，聚乙烯塑料瓶其卫生标准应符合GB 4806.7的规定。外包装采用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。外包装的四个侧面左上角应按顺序标 明：向上、易碎、防潮、怕晒等警示标志，包装应牢固，运输中不易破碎。

6.3运输

产品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

产品应贮存在干燥、通风良好、清洁卫生的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离≥10cm，离墙≥20cm，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

6.5 保质期

在上述规定条件下，产品自生产之日起，保质期为12个月。

IMG_256