|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.230 |
| 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 CS |

X 82 |

团体标准

T/CS XXXX—XXXX

儿童益生菌食品

Probiotic food for children

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

中国商品学会  发布

目次

[前言 II](#_Toc195782448)

[1 范围 1](#_Toc195782449)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc195782450)

[3 术语和定义 1](#_Toc195782451)

[4 原辅料要求 1](#_Toc195782452)

[5 技术要求 2](#_Toc195782453)

[6 生产加工过程中的卫生要求 3](#_Toc195782454)

[7 检验规则 3](#_Toc195782455)

[8 标志、包装、运输和贮存 3](#_Toc195782456)

[9 保质期 4](#_Toc195782457)

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。

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。

本文件由纽诺健康科学（中国）有限公司提出。

本文件由中国商品学会归口。

本文件起草单位：纽诺健康科学（中国）有限公司、××××、××××。

本文件主要起草人：×××、×××、×××。

儿童益生菌食品

* 1. 范围

本文件规定了儿童益生菌食品的原辅料要求、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于儿童益生菌食品的生产和检验。

* 1. 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 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

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB/T 30642 食品抽样检验通用导则

GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用菌种制剂

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

QB/T 4575 食品用菌种制剂

《可用于婴幼儿食品的菌种名单》

国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》

* 1. 术语和定义

GB 14881 和 GB 31639 界定的术语和定义适用于本文件。

益生菌 probiotics

当摄取足够数量时，对人体健康有益、符合国家相关规定范围活的微生物。

益生菌食品 probiotic food

添加了益生菌，并且在保质期内益生菌活菌数量符合一定要求的固体饮料。

* 1. 原辅料要求
		1. 菌种

应使用国家卫生行政部门发布的《可用于婴幼儿食品的菌种名单》中允许使用的菌种，并具有菌种鉴定、遗传稳定性、安全性等证明材料或报告。

菌种经鉴定后应及时冻干或采用液氮等方式保存，应至少保存 2 份，一份供长期保藏，另一份供制备种子批用。

* + - 1. 应建立菌种档案资料，包括来源、历史、筛选、鉴定、传代次数、保存方法、数量、启用等完整记录。
			2. 菌种在传代过程中应确保遗传稳定，防止变异。
		1. 其他原辅料

使用的其他食品原辅料应符合相应标准和有关规定。

* 1. 技术要求
		1. 感官要求

应符合表 1 的规定。

1. 感官要求

| 项目 | 要求 | 检验方法 |
| --- | --- | --- |
| 状态 | 呈松散粉状，无硬结块、无霉变 | 取适量样品置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下观察其状态、色泽和杂质；以鼻闻其气味；用温开水漱口，按照食用说明，品尝其滋味 |
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 |
| 气味、滋味 | 具有产品应有的气味、滋味，无异嗅、异味 |
| 杂质 | 无正常视力可见外来机械杂质 |

* + 1. 质量要求

应符合表 2 的规定。

1. 理化指标

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| --- | --- | --- |
| 水分/％ ≤ | 7.0 | GB 5009.3 |
| 保质期内益生菌活菌总数/(CFU/g) ≥ | 1.0×108 | QB/T 4575 |

* + 1. 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

* + 1. 微生物限量

应符合 GB 29921 的规定。

如相应类别的产品标准中规定了菌落总数，则该产品对菌落总数不作要求。

* + 1. 食品添加剂和食品营养强化剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

* + 1. 净含量

净含量应符合国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验方法按 JJF 1070 的规定进行。

* 1. 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

* 1. 检验规则
		1. 检验分类

产品分为出厂检验和型式检验。

* + 1. 组批

以同一班次、同一原辅料、同一生产线生产的包装完好的同一品种产品为一批。

* + 1. 抽样方法和抽样数量

出厂检验按 GB/T 30642 的规定进行抽样，样品总量应不少于 1000 g，将采取的样品混匀后，分装于两个清洁干燥的密封瓶（袋）中，贴上标签，注明生产厂名称、产品名称、批号、采样日期和采样者姓名，一瓶（袋）供检验用，另一瓶（袋）密封保存以备查用。

型式检验在出厂检验合格的产品中按 7.3.1 的方法进行抽样。

* + 1. 出厂检验

产品应经工厂逐批检验合格，并附产品合格证，方可出厂。

出厂检验项目包括感官要求、水分、微生物限量和净含量。

* + 1. 型式检验

正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

1. 新产品试制鉴定时；
2. 正式生产，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量时；
3. 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
4. 产品停产 6 个月以上重新恢复生产时；
5. 行业主管部门或质量管理部门提出要求时。

型式检验包括本文件中第 5 章规定的所有项目。

* + 1. 判定规则

当检验结果全部符合本文件要求时，判该批产品检验合格。若检验中出现任何一项不符合，允许加倍重新抽取样品进行复检，复检后，若全部符合本文件要求时，判该批产品检验合格，否则为不合格。微生物项目不允许复检。

* 1. 标志、包装、运输和贮存
		1. 标志

标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

* + - 1. 直接提供给消费者的预包装产品根据产品特性，标注产品类型、活菌总数（保质期）、菌种名称、食用方法、贮存方式，用于婴幼儿食品的菌种和益生菌菌种还应标示菌株号。

包装储运图示标志按 GB/T 191 的规定选择使用。

* + 1. 包装

包装材料与容器应符合有关规定。包装容器应整洁、卫生、无破损，应符合国家相关规定。

* + 1. 运输

产品在运输过程中要防止污染，避免日晒、雨淋及受潮。运输工具应清洁、卫生、干燥，不应与有毒有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

* + 1. 贮存

产品应贮存在清洁、通风、干燥、避光、无虫害和鼠害的仓库内，不应接触地面及墙面，不应与有毒有害、有腐蚀性或有异味物品混合堆放。

* 1. 保质期

在符合规定的运输和贮存条件下，在包装完整未经启封的情况下，产品自生产之日起，保质期按产品包装标注执行。

