

湖南养益君生物科技有限公司企业标准

Q/AXYJ 0017S-2024



湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号: 4336345-2024
备案日期: 2024年7月4日

湖南省卫生
食品安全企业标

2024-06-25 发布

2024-07-05 实施

湖南养益君生物科技有限公司 发布

益生菌粉

1 范围

本标准规定了益生菌粉的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以低聚糖类(如:低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚甘露糖等)、糖醇类(如:异麦芽酮糖醇等)、L-阿拉伯糖、蜂蜜、食糖、菊粉、抗性糊精、麦芽糊精、海藻糖、水苏糖、结晶果糖、塔格糖中的一种或几种为主要原料,选择性添加水果粉、果蔬粉、果蔬酵素粉、蛋黄粉、乳粉、初乳粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、藜麦蛋白粉、酸奶粉、以可食用的动物或植物蛋白质为原料,使用食品用酶制剂酶解制成的小分子肽、纳豆粉、阿萨伊果粉、白芸豆提取物、奇亚籽、中链甘油三酯、海藻粉、米糠油粉、岩藻多糖、银耳多糖、酵母抽提物、食用盐、芹菜、红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、苦荞、罗汉果、鱼腥草、胖大海、桑叶、山楂、代代花、甘草、百合、金银花、枸杞子、荷叶、淡竹叶、菊花、槐花、薄荷、橘皮、茯苓、茶树花、葛根、郁李仁、青果、枳椇子、香橼、香薷、桃仁、桔红、桔梗、莱菔子、高良姜、决明子、莲子、酸枣仁、玉竹、桑椹、栀子、麦芽、杏仁、薏苡仁、砂仁、白芷、黑芝麻、姜、益智仁、杜仲雄花、昆布、蛹虫草、人参(5年及5年以下人工种植)、玛咖粉、金花茶、凉粉草、玫瑰茄、冬青乳膏、佛手、丁香、小茴、山药、马齿苋、乌梅、火麻仁、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、芡实、赤小豆、枣(大枣、酸枣、黑枣)、菊苣、黄芩子、黄精、紫苏、紫苏籽、槐米、蒲公英、榧子、鲜白茅根、鲜芦根、薤白、覆盆子、藿香、苦瓜、柠檬、黑豆、玉米须、茉莉花、桂花、魔芋、香芋、紫薯、红豆、大麦、小米、糙米、冬瓜、乌药叶、辣木叶、花椒、黑胡椒、八角、桂皮、茴香、库拉索芦荟凝胶、盐藻、广东虫草子实体、茶藨子叶状层菌发酵菌丝体、纯硬螺旋藻、极大螺旋藻、丹凤牡丹花、柳叶蜡梅、奇亚籽、线叶金雀花、刺梨、平卧菊三七、大麦苗、沙棘叶、木犀科粗壮女贞苦丁茶、小麦苗、五指毛桃、鸡内金、黑果枸杞、连翘叶、苦荞麦苗、人参不定根、燕麦苗、鳄嘴花、木瓜、荔枝、火龙果、黑加仑、猕猴桃、雪梨、橙子、金桔、百香果、西柚、凤梨、草莓、榴莲、蓝莓、哈密瓜、菠萝、苹果、水蜜桃、水果干及其制品、谷物制品、蔬菜干制品、坚果与籽类、桃胶、咖啡、可可、油菜花粉、松花粉、玉米花粉、向日葵粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、魔芋、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、西红花、阿胶、山银花、雪莲培养物、蚕蛹、养殖梅花鹿其他副产品(除鹿茸、鹿角、鹿胎、鹿骨外)、关山樱花、黑果腺肋花楸果、甘蔗多酚、枇杷叶、枇杷花、明日叶、香辛料其中的一种或几种为辅料。

添加可食用菌种(青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、马乳酒样乳杆菌马乳酒样亚种、干酪乳酪杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、植物乳植杆菌、唾液联合乳杆菌、弯曲广布乳杆菌、清酒广布乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳酸乳球菌乳亚种(双乙酰型)、乳脂乳球菌、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、产丙酸丙酸菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种、乳酸片球菌、戊糖片球菌、凝结魏茨曼氏菌、小牛动物球菌、木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、马克斯克鲁维酵母)中部分,添加或不添加食品添加剂和营养强化剂,经配料、混合、包装等工艺生产而成的益生菌粉。

2 规范性引用文件

Q/AXYJ 0017S-2024

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 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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB/T 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
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 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 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

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 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准、卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（卫生部公告 2008 年第 12 号）和有关规定。

3.2 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	GB/T29605，取适量试样置于白色样盘中，在自然光下观察组织形态、色泽、杂质。称取 5g 左右样品，倒入装有 100mL、25C 左右蒸馏水的透明玻璃烧杯中摇匀，立即嗅其香气辨其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部，有无外来杂质。
滋味及气味	具有产品应有的滋味和气味，无霉味及其他异味	
组织形态	粉末状，无结块、无霉变	
杂质	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	Q/AXYJ 0017S-2024 检验方法
水分/(g/100g) ≤	5.0	GB 5009.3

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	0.8	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
展青霉素 [*] /(μg/L)	50	GB 5009.185

^{*}仅限于含苹果(或苹果制品)、山楂(或山楂制品)为原料制成的产品。

3.6 活性益生菌数

活性益生菌数应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

项目	采样方案及限量	检验方法
	n c m M	
活性益生菌的活菌数/(CFU/g) ≥	1.0×10 ⁶	前处理见附录 A, GB 4789.35

3.7 微生物限量

3.7.1 微生物限量应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ⁶	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15

^{*}样品的采样按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

3.7.2 致病菌限量应符合表 6 的规定。

表 6 致病菌限量

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4

^{*}样品的采样按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

3.8 净含量及允许短缺量

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。按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一生产日期、同一投料、同一工艺生产的、质量具有均一性的一定数量的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，抽取样品不少于 30 个最小包装且总量不低于 500g，分成两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品必须经生产企业质量部门按本标准规定的方法检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、活性益生菌的活菌数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验项目包括本标准要求规定的全部项目。型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 新食品原料应注明不适宜人群及食用量。

6.1.3 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 要求。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在符合本标准运输、贮存条件及包装完好的情况下，保质期不超过 12 个月，具体以产品包装标示为准。