



413222S-2023



河南喜利达食品有限公司企业标准

Q/HXS 0005S-2023

益生菌粉

2023-10-11 发布

2023-10-11 实施

河南喜利达食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南喜利达食品有限公司提出。

本标准由河南喜利达食品有限公司起草。

本标准主要起草人：蒋华。

H N
Q B

益生菌粉

1 范围

本标准规定了益生菌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以青春双歧杆菌、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、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液联合乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳脂乳球菌、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、肠膜明串珠菌肠膜亚种、乳酸片球菌、戊糖片球菌、小牛动物球菌、木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、清酒广布乳杆菌、弯曲广布乳杆菌、产丙酸丙酸菌、马克斯克鲁维酵母中的一种或多种为原料，加入麦芽糊精、乳粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、纳豆粉、食品加工用干酵母【酵母、维生素C（抗坏血酸）、山梨醇酐单硬脂酸酯】、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、菊粉、低聚果糖、果蔬粉（百香果果粉、草莓水果粉、橙子粉、苦瓜粉、蓝莓粉、梨粉、柳橙粉、蔓越莓粉、芒果粉、猕猴桃粉、柠檬粉、青柠粉、桑椹粉、树莓粉、水蜜桃粉、甜橙粉、西柚粉、樱桃粉、菠菜粉、番茄粉、枸杞粉、沙棘粉、山药粉中的一种或几种）、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、乳清粉、玉米淀粉、二氧化硅、食用香精）、果蔬酵素粉（外购）、白砂糖、乳糖、结晶果糖、麦芽糖、聚葡萄糖、食用葡萄糖、水苏糖、水解胶原蛋白、大豆膳食纤维粉、咖啡粉、巧克力粉、抗性糊精、酵母 β -葡聚糖、鱼油及提取物、DHA藻油、食品用香精、赤藓糖醇、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸氢钠的一种或几种，经过混合、包装制成的益生菌粉。本产品仅用于食品加工用原料。

根据使用菌种种类不同可分为：单菌型、复合型。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

2.1.1 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、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液联合乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳脂乳球菌、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、肠膜明串珠菌肠膜亚种、乳酸片球菌、戊糖片球菌、小牛动物球菌、木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、清酒广布乳杆菌、弯曲广布乳杆菌、产丙酸丙酸菌、马克斯克鲁维酵母应符合国家卫健委 2022 年第 4 号公告的规定。。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.4 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.6 纳豆粉应清洁卫生无污染。
- 2.1.7 食品加工用干酵母、马克斯克鲁维酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.8 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.11 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.12 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.13 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.14 果蔬酵素粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 乳糖应符合 GB 25595 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB15203 的规定。
- 2.1.18 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.20 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 水苏糖应符合卫生部 2010 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.22 水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.23 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.24 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.25 巧克力粉应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.26 抗性糊精应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。
- 2.1.27 酵母 β -葡聚糖应符合 QB/T 4572 和卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.28 鱼油及提取物应符合卫生部 2009 第 18 号公告的规定。
- 2.1.29 DHA 藻油应符合卫生部 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.30 甜酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。
- 2.1.31 葡萄糖基甜菊糖苷应符合国家卫生计生委发布《关于海藻酸钙等食品添加剂新品种的公告》2016 年第 8 号的规定。
- 2.1.32 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.33 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.34 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.2 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	粉末或颗粒	取5g样品，放入洁净白色盘中，自然光下观察性状、色泽、杂质，按标签所述食用方法于透明玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味，辨其滋味
色 泽	色泽均一，具原辅料混合料应有的色泽	
气味和滋味	具有产品特有的气味和滋味，无腐败和异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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 ≤	7.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.12
脲酶试验（仅适用于含大豆或含大豆蛋白的制品的产品）	阴性	GB/T 5009.183
*铅指标严于食品安全国家标准GB2762。		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
乳酸菌数，CFU/g ≥	1×10 ⁸				GB 4789.35
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、乳酸菌数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以青春双歧杆菌、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、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液联合乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳脂乳球菌、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、肠膜明串珠菌肠膜亚种、乳酸片球菌、戊糖片球菌、小牛动物球菌、木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、清酒广布乳杆菌、弯曲广布乳杆菌、产丙酸丙酸菌、马克斯克鲁维酵母中的一种或多种为原料，加入麦芽糊精、乳粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、纳豆粉、食品加工用干酵母【酵母、维生素 C（抗坏血酸）、山梨醇酐单硬脂酸酯】、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、菊粉、低聚果糖、果蔬粉（百香果果粉、草莓水果粉、橙子粉、苦瓜粉、蓝莓粉、梨粉、柳橙粉、蔓越莓粉、芒果粉、猕猴桃粉、柠檬粉、青柠粉、桑椹粉、树莓粉、水蜜桃粉、甜橙粉、西柚粉、樱桃粉、菠菜粉、番茄粉、枸杞粉、沙棘粉、山药粉中的一种或几种）、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、乳清粉、玉米淀粉、二氧化硅、食用香精）、果蔬酵素粉（外购）、白砂糖、乳糖、结晶果糖、麦芽糖、聚葡萄糖、食用葡萄糖、水苏糖、水解胶原蛋白、大豆膳食纤维粉、咖啡粉、巧克力粉、抗性糊精、酵母 β -葡聚糖、鱼油及提取物、DHA 藻油、食品用香精、赤藓糖醇、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸氢钠的一种或几种，经过混合、包装制成的益生菌粉。本产品仅用于食品加工用原料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南喜利达食品有限公司