



413977S-2023



河南罗盖特食品有限公司企业标准

Q/HLS 0007S-2023

果蔬发酵用菌粉

2023-12-18 发布

2023-12-18 实施

河南罗盖特食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南罗盖特食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南罗盖特食品有限公司。

本标准主要起草人：李轲。

H N

Q B

果蔬发酵用菌粉

1 范围

本标准规定了果蔬发酵用菌粉的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以益生菌（植物乳植杆菌、戊糖片球菌、干酪乳酪杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种中的一种或多种）为主要原料，添加麦芽糊精，经调配、混合、包装而成的果蔬发酵用菌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 益生菌（植物乳植杆菌、戊糖片球菌、干酪乳酪杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种）应符合 QB/T 4575 的规定。

2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 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	固体，均匀一致	从样品中取出 50g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
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	≤ 10	GB 5009.3
铅(以 Pb 计, 干基计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
*总砷(以 As 计, 干基计), mg/kg	≤ 1.4	GB 5009.11

*指标严于食品安全国家标准 GB 31639 的规定。

2.4 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	
活菌数, CFU/g	≥		1×10^7		GB 4789.35
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
a 采样方案应符合GB 4789.1的规定。		

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

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

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。

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

果蔬发酵用菌粉是以益生菌（植物乳植杆菌、戊糖片球菌、干酪乳酪杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种中的一种或多种）为主要原料，添加麦芽糊精，经调配、混合、包装而成的果蔬发酵用菌粉。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依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 31639 的规定。

河南罗盖特食品有限公司

H N

Q B