



411822S-2024



河南沛骏食品有限公司企业标准

Q/HPJ 0002S-2024

果蔬发酵用菌粉

2024-07-15 发布

2024-07-15 实施

河南沛骏食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南沛骏食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南沛骏食品有限公司。

本标准起草人：王秀平。

HN
QB

果蔬发酵用菌粉

1 范围

本标准规定了果蔬发酵用菌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

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，添加麦芽糊精或食用葡萄糖，经配料、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 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。

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

2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 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	取 100g 样品，放在洁净卫生白瓷盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽、嗅其气味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品特有的气味；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, %	≤ 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
注：* 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 ⁸			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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 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 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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 GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

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，添加麦芽糊精或食用葡萄糖，经配料、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，参照 GB 31639《食品安全国家标准 食品加工用酵母》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。

HN

河南沛骏食品有限公司

QB