



410905S-2025



河南大美药业有限公司企业标准

Q/HDM 0002S-2025

即食型益生菌粉

2025-04-01 发布

2025-04-01 实施

河南大美药业有限公司 发布

前 言

本标准由河南大美药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛海领。

H N

Q B

即食型益生菌粉

1 范围

本标准规定了即食型益生菌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以益生菌粉【青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种菌、动物双歧杆菌乳亚种菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种菌、长双歧杆菌长亚种菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、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、乳酸乳球菌乳亚种菌、乳脂乳球菌、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）、乳酸片球菌中的一种或几种】为主要原料，配以桑葚粉、马克斯克鲁维酵母粉、食品加工用酵母粉、低聚果糖、低聚木糖、低聚甘露糖、低聚异麦芽糖、麦芽糖、乳糖、葡萄糖、白砂糖、水苏糖、壳寡糖、海藻糖、燕麦 β -葡聚糖、酵母 β -葡聚糖、L-阿拉伯糖、乳清粉、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、土豆淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、乳粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻、极大螺旋藻）、植物提取物（水煮提取物）【白扁豆提取物、百合提取物、大枣提取物、茯苓提取物、甘草提取物、猴头菇提取物、金银花提取物、橘皮提取物、莱菔子提取物、莲子提取物、麦芽提取物、人参（人工种植，5年以下）提取物、桑叶提取物、砂仁提取物、山药提取物、山楂提取物、生姜提取物、杏仁提取物、益智仁提取物、紫苏提取物中的一种或几种】、鸡内金粉、薏苡仁粉、荷叶粉、薄荷粉、益智仁粉、茯苓粉、紫苏粉、桑叶粉、枳椇子粉、白扁豆粉、莲子粉、山楂粉、酸枣粉、麦芽粉、牡蛎粉、火麻仁粉、余甘子粉、沙棘粉、白果粉、芡实粉、葛根粉、果蔬粉（百香果果粉、草莓水果粉、橙子粉、蓝莓粉、梨粉、芒果粉、猕猴桃果粉、柠檬水果粉、山楂粉、水蜜桃粉、香蕉粉、椰子粉、枸杞粉、沙棘粉、山药粉中的一种或几种）、乳清蛋白粉、浓缩牛奶蛋白、胶原蛋白肽、鱼胶原蛋白、大豆肽粉、海洋鱼低聚肽粉、大豆蛋白粉、抗性糊精、麦芽糊精、异麦芽酮糖醇、磷脂酰丝氨酸、蛋白核小球藻、DHA藻油、抹茶、酵母抽提物、食用盐、食品添加剂【赤藓糖醇、乳糖醇、半乳甘露聚糖、DL-苹果酸、维生素C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、柠檬酸、木糖醇、微晶纤维素、甲基纤维素中的一种或几种】、柠檬味香精、薄荷味粉末香精、抹茶香精（粉末）、蓝莓粉末香精的一种或多种，经配料、混合、包装而成的即食型益生菌粉。

根据原辅料不同分为不同的即食型益生菌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 益生菌粉（青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种菌、动物双歧杆菌乳亚种菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种菌、长双歧杆菌长亚种菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、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、乳酸乳球菌乳亚种菌、乳脂乳球菌、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）、乳酸片球菌）、马克斯克鲁维酵母粉应符合食品安全标准与监测评估司《关于〈可用于食品的菌种名单〉和〈可用于婴幼儿食品的菌种名单〉更新的公告》（2022年第4号）、QB/T 4575的规定。
- 2.1.2 马克斯克鲁维酵母粉、食品加工用酵母粉应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.3 低聚果糖应符合GB/T 23528.2的规定。
- 2.1.4 低聚木糖应符合GB/T 35545的规定。
- 2.1.5 低聚甘露糖应符合卫生计生委2013年第10号公告的规定。
- 2.1.6 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。
- 2.1.7 麦芽糖应符合GB/T 20883 的规定。
- 2.1.8 乳糖应符合GB 25595的规定。
- 2.1.9 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.11 水苏糖应符合QB/T 4260的规定。
- 2.1.12 壳寡糖应符合卫生部2014年第6号公告的规定。
- 2.1.13 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 2.1.14 燕麦β-葡聚糖应符合卫生计生委2014年第20号公告的规定。
- 2.1.15 酵母β-葡聚糖应符合卫生部2010年第9号公告的规定。
- 2.1.16 L-阿拉伯糖应符合QB/T 4321和卫生部2008年第12号公告的规定。
- 2.1.17 白扁豆提取物、百合提取物、大枣提取物、茯苓提取物、甘草提取物、猴头提取物、金银花提取物、橘皮提取物、莱菔子提取物、莲子提取物、麦芽提取物、人参（人工种植，5年以下）提取物、桑叶提取物、砂仁提取物、山药提取物、山楂提取物、生姜提取物、杏仁提取物、益智仁提取物、紫苏提取物、鸡内金粉、薏苡仁粉、荷叶粉、薄荷粉、益智仁粉、茯苓粉、紫苏粉、桑叶粉、枳椇子粉、白扁豆粉、莲子粉、山楂粉、酸枣粉、麦芽粉、牡蛎粉、火麻仁粉、余甘子粉、沙棘粉、白果粉、芡实粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.18 乳清粉和乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.19 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.20 乳粉、浓缩牛奶蛋白应符合GB 19644的规定。
- 2.1.21 食用螺旋藻粉应符合GB/T 16919的规定。
- 2.1.22 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。

- 2.1.23 果蔬粉（百香果果粉、草莓水果粉、橙子粉、蓝莓粉、梨粉、芒果粉、猕猴桃果粉、柠檬水果粉、山楂粉、水蜜桃粉、香蕉粉、枸杞粉、沙棘粉、山药粉、番茄粉）应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.24 胶原蛋白肽应符合GB 31645的规定。
- 2.1.25 鱼胶原蛋白应符合SB/T 10634的规定。
- 2.1.26 大豆肽粉应符合GB/T 22492的规定。
- 2.1.27 海洋鱼低聚肽粉应符合GB/T 22729的规定。
- 2.1.28 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493、GB/T29602的规定。
- 2.1.29 抗性糊精应符合卫生部2012年第16号公告的规定。
- 2.1.30 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6的规定。
- 2.1.31 磷脂酰丝氨酸应符合卫生部2010年第15号公告的规定。
- 2.1.32 蛋白核小球藻应符合卫生部2012年第19号公告的规定。
- 2.1.33 DHA藻油应符合LS/T 3243和卫生部2010年第3号公告的规定。
- 2.1.34 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.35 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 2.1.36 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.37 乳糖醇应符合GB 1886.98 的规定。
- 2.1.38 半乳甘露聚糖应符合GB 1886.301的规定。
- 2.1.39 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.40 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.41 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.42 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.43 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.44 甲基纤维素应符合GB 1886.256的规定。
- 2.1.45 柠檬味香精、柠檬味粉末香精、薄荷味粉末香精、抹茶香精（粉末）、鲜奶粉末香精、谷物粉末香精、口味优化香精、蓝莓粉末香精应符合GB 30616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	粉状	从样品中取出 10g 置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，用开水漱口后品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味，无异臭	
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/ (%)	≤ 7.0	GB 5009. 3
总砷 (以 As 计) (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009. 11
* 铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009. 12
^a 展青霉素/ (μ g/kg)	≤ 20	GB 5009. 185
^b 氰化物 (以HCN计) / (mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009. 36
^c 脲酶试验	阴性	GB/T 5009. 183
^d 甲基汞 (以Hg计) / (g/kg)	≤ 0.5	GB 5009. 17

注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 31639的规定。

a仅适用于原料中含有山楂或苹果的产品。

b仅限原料中含有杏仁的产品。

c仅适用于含大豆肽或含大豆蛋白的产品。

d仅限原料中含有牡蛎提取物的产品。

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	
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
乳酸菌总数/ (CFU/g) ≥	1×10 ⁶				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

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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、乳酸菌总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以益生菌粉【青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种菌、动物双歧杆菌乳亚种菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种菌、长双歧杆菌长亚种菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、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、乳酸乳球菌乳亚种菌、乳脂乳球菌、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）、乳酸片球菌中的一种或几种】为主要原料，配以桑葚粉、马克斯克鲁维酵母粉、食品加工用酵母粉、低聚果糖、低聚木糖、低聚甘露糖、低聚异麦芽糖、麦芽糖、乳糖、葡萄糖、白砂糖、水苏糖、壳寡糖、海藻糖、燕麦 β -葡聚糖、酵母 β -葡聚糖、L-阿拉伯糖、乳清粉、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、土豆淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、乳粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻、极大螺旋藻）、植物提取物（水煮提取物）【白扁豆提取物、百合提取物、大枣提取物、茯苓提取物、甘草提取物、猴头菇提取物、金银花提取物、橘皮提取物、莱菔子提取物、莲子提取物、麦芽提取物、人参（人工种植，5年以下）提取物、桑叶提取物、砂仁提取物、山药提取物、山楂提取物、生姜提取物、杏仁提取物、益智仁提取物、紫苏提取物中的一种或几种】、鸡内金粉、薏苡仁粉、荷叶粉、薄荷粉、益智仁粉、茯苓粉、紫苏粉、桑叶粉、枳椇子粉、白扁豆粉、莲子粉、山楂粉、酸枣粉、麦芽粉、牡蛎粉、火麻仁粉、余甘子粉、沙棘粉、白果粉、芡实粉、葛根粉、果蔬粉（百香果果粉、草莓水果粉、橙子粉、蓝莓粉、梨粉、芒果粉、猕猴桃果粉、柠檬水果粉、山楂粉、水蜜桃粉、香蕉粉、椰子粉、枸杞粉、沙棘粉、山药粉中的一种或几种）、乳清蛋白粉、浓缩牛奶蛋白、胶原蛋白肽、鱼胶原蛋白、大豆肽粉、海洋鱼低聚肽粉、大豆蛋白粉、抗性糊精、麦芽糊精、异麦芽酮糖醇、磷脂酰丝氨酸、蛋白核小球藻、DHA藻油、抹茶、酵母抽提物、食用盐、食品添加剂【赤藓糖醇、乳糖醇、半乳甘露聚糖、DL-苹果酸、维生素C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、柠檬酸、木糖醇、微晶纤维素、甲基纤维素中的一种或几种】、柠檬味香精、薄荷味粉末香精、抹茶香精（粉末）、蓝莓粉末香精的一种或多种，经配料、混合、包装而成的即食型益生菌粉。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 31639 的规定。

河南大美药业有限公司