



410445S-2019



郑州和合生物工程技术有限公司企业标准

Q/ZHS0001S-2019

---

# 复配食品加工用乳酸菌粉

2019-02-15 发布

2019-02-15 实施

---

郑州和合生物工程技术有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由郑州和合生物工程技术有限公司起草。

本标准主要起草人：丁一、宋士良、代建胜。

H N

Q B

# 复配食品加工用乳酸菌粉

## 1 范围

本标准规定了复配食品加工用乳酸菌粉的分类、要求、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以乳酸菌菌粉[青春双歧杆菌、动物双歧杆菌(乳双歧杆菌)、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种(保加利亚乳杆菌)、德氏乳杆菌乳亚种、发酵乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液乳杆菌、清酒乳杆菌、嗜热链球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、产丙酸丙酸杆菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种、乳酸片球菌、戊糖片球菌、小牛葡萄球菌、木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、马克斯克鲁维酵母、凝结芽孢杆菌、纳豆芽孢杆菌]的一种或多种为主要原料,加入或不加入白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用酵母中的一种或几种,经过混合、制粒或不制粒、包装制成的复配食品加工用乳酸菌粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料质量要求

2.1.1 乳酸菌菌粉应符合卫办监督发【2010】65号中《可用于食品的菌种名单》的通知及其增补公告和QB/T 4575《食品加工用乳酸菌》的要求。

2.1.2 白砂糖应符合GB 13104的规定。

2.1.3 食用酵母应符合GB 31639的规定。

2.1.4 食用葡萄糖应符合GB/T 20880的规定。

2.1.5 麦芽糊精应符合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	粉末或颗粒	从样品中取出适量,倒入一洁净烧杯中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、有无外来杂质,嗅其气味。
色 泽	色泽均一,具原辅料混合料应有的色泽	
气味和滋味	具有乳酸菌粉特有的气味,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	≤ 8.0	GB 5009.3
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
产酸活力 <sup>a</sup> , h或 ΔpH	符合产品标称	QB/T 4575
发酵酸度 <sup>b</sup> (以乳酸计), %	符合产品标称	QB/T 4575
a. 发酵类产品需要检测的指标, 适用于乳及乳制品、含乳饮料等用乳酸菌发酵剂。 b. 发酵类产品需要检测的指标, 适用于饮料、肉制品、泡菜等用乳酸菌发酵剂。 *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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法	
	n	c	m	M		
乳酸菌数 (CFU/g)	≥	10 <sup>8</sup>			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)	≤	10			GB 4789.15	
酵母 <sup>b</sup> (CFU/g)	≤	10			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
注1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 注2: 使用了酵母的产品不检酵母指标。 注3: n 为同一批次产品应采集的样品计数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。						

## 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。

## 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

本标准适用于以乳酸菌菌粉[青春双歧杆菌、动物双歧杆菌（乳双歧杆菌）、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种（保加利亚乳杆菌）、德氏乳杆菌乳亚种、发酵乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液乳杆菌、清酒乳杆菌、嗜热链球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、产丙酸丙酸杆菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种、乳酸片球菌、戊糖片球菌、小牛葡萄球菌、木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、马克斯克鲁维酵母、凝结芽孢杆菌、纳豆芽孢杆菌]的一种或多种为主要原料，加入或不加入白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用酵母中的一种或几种，经过混合、制粒或不制粒、包装制成的复配食品加工用乳酸菌粉。

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 QB/T 4575 《食品加工用乳酸菌》的要求，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。

铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。

郑州和合生物工程技术有限公司

QB