



410491S-2026



河南佑康食品科技有限公司企业标准

Q/HYK 0011S-2026

发酵用复合菌粉

2026-03-10 发布

2026-03-10 实施

河南佑康食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南佑康食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南佑康食品科技有限公司。

本标准起草人：李超民。

H N

Q B

发酵用复合菌粉

1 范围

本标准规定了发酵用复合菌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以益生菌（短双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、两歧双歧杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、动物双歧杆菌动物亚种、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，添加白砂糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、米粉（粘米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、粳米粉、红线米粉中的一种或几种）、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、纳豆粉、豆类粉（豌豆粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、鹰嘴豆粉、青豆粉中的一种或几种）、食用小麦麸（麸皮或麸粉）、乳粉、调制乳粉中的一种或多种，经配料、混合、包装而成的发酵用复合菌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 益生菌（短双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、两歧双歧杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、动物双歧杆菌动物亚种、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 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定

2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。

2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。

2.1.5 粘米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、粳米粉、红线米粉、豌豆粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、鹰嘴豆粉、青豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉）应符合 GB 31637 的规定。

2.1.7 纳豆粉应符合 SB/T 10528 的规定。

2.1.8 食用小麦麸（麸皮或麸粉）应符合 GB/T 42225 的规定。

2.1.9 乳粉、调制乳粉应符合 GB 19644 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地摊

色泽	具有本品应有的色泽	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。
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), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 1.5	GB 5009.11
注: * 铅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 ¹⁰			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（短双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、两歧双歧杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、动物双歧杆菌动物亚种、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，添加白砂糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、米粉（粘米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、粳米粉、红线米粉中的一种或几种）、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、纳豆粉、豆类粉（豌豆粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、鹰嘴豆粉、青豆粉中的一种或几种）、食用小麦麸（麸皮或麸粉）、乳粉、调制乳粉中的一种或多种，经配料、混合、包装而成的发酵用复合菌粉。

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 食品加工用菌种制剂》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

河南佑康食品科技有限公司

QB