

团 体 标 准

T/CHC XXXX—202X

益生菌活菌计数通则

Counting specification for Probiotics viable

(征求意见稿)

202X - XX - XX 发布

202X - XX - XX 实施

中国保健协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 分类和命名	1
5 检验方法	2
6 标签	3

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国保健协会食物营养与安全专业委员会提出。

本文件由中国保健协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

益生菌活菌计数通则

范围

本文件规定了食品用益生菌和益生菌食品活菌计数的术语和定义、检验方法、益生菌活菌计数指标、和标签的要求。

本文件适用于粉末状、液体状及颗粒状等的食品用益生菌和益生菌食品的活菌计数。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 4789.34 食品安全国家标准 食品微生物学检验 双歧杆菌检验

GB 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

中华人民共和国国家卫生健康委员会（2022年第4号）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

中华人民共和国卫生部 卫法监发[2001]84号《可用于保健食品的益生菌菌种》及公告

国家食品药品监管总局 食药监办食监三函[2013]500号《食品药品监管总局办公厅关于印发保健食品稳定性试验指导原则的通知》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

益生菌 probiotics

当摄取足够数量时，对人体健康产生有益作用的活的微生物。

3.2

益生菌食品 probiotics foods

添加了益生菌，保质期内益生菌的活菌数量符合一定要求的食品。

3.3

食品用益生菌 probiotics for food use

可用于食品中的一种或多种益生菌,经发酵、富集、干燥或不干燥、混合或不混合、包装等工艺程序制成的食品原料。

3.4

益生菌活菌计数 probiotics viable counting

益生菌食品和食品用益生菌在标签标示保质期内益生菌活菌总数。

4 益生菌食品分类

4.1 即食型益生菌食品

添加了规定数量的益生菌,符合国家相关要求可直接食用的产品。

4.2 加工用益生菌食品

作为食品发酵菌种或作为食品配料使用的益生菌产品。

5 基本要求

使用的益生菌菌种,应符合国家卫生行政部门发布的《可用于食品的菌种名单》及公告的规定,同时符合《可用于保健食品的益生菌菌种名单》及公告的规定,或符合经过国家批准并注册的保健食品用菌种名单;名单及公告如规定了菌株的也应当符合规定。

6 检验方法

6.1 检验要求

6.1.1 根据实际需求,选择适合的取样方法和原则,对原料或产品进行益生菌活菌计数评价,原料或产品应在标签标示的贮存条件下进行贮存。

6.1.2 益生菌活菌总数检测应在原料或产品保质期内完成。

6.1.3 益生菌活菌总数应按照菌种选择 GB 4789.34、GB 4789.35或其他经方法学验证的方法进行计数。

6.1.4 标签标示添加多种益生菌的产品,益生菌活菌总数检测值应按照加和计算。

7 益生菌活菌总数指标

应根据菌株特性、包装材料、贮运条件等,综合评价食品用益生菌和益生菌食品保质期内的稳定性。应在产品和产品标签标示的贮存条件相同的温度条件下,按照国家食品药品监管总局食药监办食监三函[2013]500号《食品药品监管总局办公厅关于印发保健食品稳定性试验指导原则的通知》规定进行稳定性试验,食品用益生菌和益生菌食品的活菌总数数应符合表1的规定。

表1 活菌数量指标

项目	类别	要求	检验方法
益生菌活菌总数(CFU/g 或 ml) ≥	食品用益生菌	1.0×10^8	GB4789.34、GB4789.35 或符合该菌种的相应的检测方法。
	益生菌食品（即食型益生菌食品）	1.0×10^7	
注：加工用益生菌食品，应能满足终端产品的活菌数量的要求。			

8 标签

8.1 产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定；保质期内益生菌活菌数在标签上应明确标识；在配料中应标示菌种名和菌株号。标签不应标识具有保健、预防或治疗疾病作用的内容。

8.2 益生菌活菌数的标示应符合国家相应法律法规及标准的要求。

8.3 应标注贮存条件，如需冷藏或冷冻的应标注具体冷藏和冷冻的温度范围。食品安全标准对食品贮存条件有明确规定的，应符合其规定。