

团 体 标 准

T/ CHC XXXX—202X

即食益生菌食品

Instant probiotics foods

(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 技术要求	2
6 标签、包装、贮存和运输	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。

即食益生菌食品

1 范围

本文件规定了即食益生菌食品的术语和定义、分类和命名、技术要求、标签、包装、贮存与运输。本文件适用于即食益生菌食品的生产、检验与销售。

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/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	中华人民共和国国家标准 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.16	食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
SB/T 10347	糖果 压片糖果

中华人民共和国国家卫生健康委员会（2022 年第 4 号）《可用于食品的菌种名单》和《可用于婴幼儿食品的菌种名单》

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

GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

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 即食益生菌食品 instant probiotics foods

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 分类和命名

4.1 分类

按照添加益生菌的食品具体类别可划分为：饮料类、糖果类和其他类别。

4.2 命名

添加益生菌的食品，可以命名为“益生菌×××”，例如“益生菌饮料”、“益生菌糖果”或类似带有品种明细的名称，名称中也可体现使用的具体菌种名。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 使用的益生菌菌种应符合国家颁布的《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，名单及公告如规定了菌株的也应当符合其规定。

5.1.2 使用的其他食品配料、食品添加剂和食品营养强化剂应符合相应的要求且不得对益生菌的活性产生影响。

5.2 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
色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察产品色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，用温开水漱口后，尝其滋味
组织形态	液体、半固体或固体	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

5.3 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
		固体饮料类	压片糖果类	凝胶糖果类	
干燥失重/(g/100g)	≤	—	5.0	20.0	SB/T 10347
水分/(g/100g)	≤	7.0	—		GB 5009.3

5.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	指标		检验方法
	固体饮料类和糖果类	其他类	
铅（以Pb计）/(mg/kg) ≤	0.5	0.3	GB 5009.12
锡 ^a （以Sn计）/(mg/kg) ≤	150	250	GB 5009.16
总砷（以As计）/(mg/kg) ≤	0.5		GB 5009.11

a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。

5.5 质量指标

在保质期内的活菌数量应符合表4的规定。

表4 质量指标

项目	指标	检验方法
保质期内益生菌活菌总数/(CFU/g)或(CFU/mL) ≥	1.0×10^7	GB 4789.35 或 GB 4789.34

5.6 微生物指标

5.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.6.2 微生物指标应符合表5和表6的规定。

表5 固体饮料类微生物指标

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 中平板计数法
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15

^a样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

表6 糖果类和其他类微生物指标

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 中平板计数法

^a样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

5.7 食品添加剂和食品营养强化剂

5.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.7.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

6 标签、包装、贮存和运输

6.1 标签

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；标签应按照本文件 5.5 的规定标示活菌数量；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。

6.1.1 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

6.1.2 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储存条件有明确规定的，应符合其规定。

6.2 包装

产品内包装材料应清洁、卫生、无毒、无害、无异味，应符合 GB/T 28118 的要求；外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定。内、外包装均应完整、清洁、牢固、不破裂。

6.3 贮存和运输

6.3.1 应按照产品包装标识的贮存条件进行贮存和运输。

6.3.2 产品运输工具应清洁、卫生、干燥、无污染物，运输过程中应防尘、防蝇、防雨、防晒，搬运时应轻拿、轻放。严禁与有毒、有害或影响产品质量的物品混装运输。