

ICS XX. XXX
X XX

团体标准

T/CNFIA XX-2021

益生菌食品

Probiotic foods

2021-X-XX发布

2021-X-XX实施

中国食品工业协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由中国食品工业协会食品安全标准法规工作委员会提出。

本标准由中国食品工业协会归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

益生菌食品

1 范围

本标准适用于益生菌食品，包括提供给消费者的和用于食品发酵或作为原料添加到食品中的益生菌食品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 4789.35 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 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 食品中致病菌限量

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 益生菌 Probiotics

符合国家食品用菌种相关规定的活的微生物，当摄取足够数量时，对人体健康有益。

3.2 益生菌食品 Probiotic foods

添加了益生菌并且在保质期内益生菌活菌数量符合要求的食品。

4 分类

4.1 益生菌食品

添加了规定数量的益生菌、《食品生产许可分类目录》规定了具体的食品类别名称的（不包括保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品、食品添加剂）食品。可参照其类别名称或品种明细名称命名为“益生菌×××（类别名称或品种明细名称）”。

4.2 食用益生菌

按照《食品生产许可分类目录》中“其他食品”类别生产的食品，可按产品特点命名为“食用益生菌”、“即食型益生菌”、“复合益生菌”、“即食型复合益生菌”，或类似名称，名称中也可体现具体菌种名。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 益生菌原料要求

5.1.1.1 使用的益生菌菌种应当同时符合国家颁布的《可用于食品的菌种名单》及公告和《可用于保健食品的益生菌菌种名单》及公告的规定，具体名单见附录A。名单及公告如规定了菌株的也应当符合规定。

5.1.1.2 使用的益生菌菌株应满足以下条件

- (1) 应明确菌株号和分离来源；
- (2) 菌株需由第三方机构进行鉴定、保藏和安全性评价；
- (3) 菌株需经过全基因组测序且有相关科学文献支持；
- (4) 有对菌株进行人体或临床试验研究的科学文献。

5.1.2 使用的其他食品原料和食品添加剂应符合相应的国家标准、行业标准或团体标准的要求。

5.2 成品要求

5.2.1 感官指标

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	取适量样品置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,嗅其气味,在自然光下观察色泽和状态检查有无杂质。
气味	具有产品应有的气味,无异味	
状态	液体、半固体或固体,无正常视力可见外来异物。	

5.2.2 污染物限量

益生菌食品应符合相应类别食品安全国家标准的要求,食用益生菌应符合表2的规定。

表2 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
砷(以As计), mg/kg	≤ 1.5	GB 5009.11

5.2.3 微生物指标

微生物指标应符合表3的要求。

表3 微生物指标

项目	指标		检验方法
	益生菌食品	食用益生菌	
保质期内益生菌活菌总数, CFU/g ≥	1.0×10 ⁷	1.0×10 ⁷	GB 4789.35/ GB4789.34

沙门氏菌/25g	应符合《GB 29921 食品中致病菌限量》中相应类别食品的要求	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：益生菌食品含有活菌，如其相应类别的产品标准中规定了细菌总数，则不适用于本标准规定的益生菌食品。			

5.2.4 食品添加剂和食品营养强化剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定；

食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

6 标签

6.1 标签不得标识具有保健、预防或治疗疾病作用的内容。

6.2 应当标注贮存条件，如须冷藏或冷冻的存应当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，应当符合其规定。

7 贮存与运输

7.1 按照产品标识的贮存条件进行贮存和运输。

7.2 运输车辆应保持清洁。不得与有毒、有污染、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装、混运。运输时应防尘、防蝇、防晒、防雨。装卸时应轻搬、轻放。

附录A：益生菌菌种名单

名单中同时符合国家颁布的《可用于食品的菌种名单》和《可用于保健食品的益生菌菌种名单》及相关公告的菌种为符合本标准要求的益生菌，当国家颁布的名单和公告变化时，本名单中的菌种应当及时相应调整。

用于食品的菌种名单			可用于保健食品的益生菌菌种名单
	名称	拉丁学名	
一	双歧杆菌属	<i>Bifidobacterium</i>	
1	青春双歧杆菌	<i>Bifidobacterium adolescentis</i>	青春双歧杆菌 <i>B. adolescentis</i>
2	动物双歧杆菌（乳双歧杆菌）	<i>Bifidobacterium animalis</i> (<i>Bifidobacterium lactis</i>)	动物双歧杆菌（乳双歧杆菌） <i>Bifidobacterium animalis</i> (<i>Bifidobacterium lactis</i>)
3	两歧双歧杆菌	<i>Bifidobacterium bifidum</i>	两歧双歧杆菌 <i>Bifidobacterium bifidum</i>
4	短双歧杆菌	<i>Bifidobacterium breve</i>	短双歧杆菌 <i>B. breve</i>
5	婴儿双歧杆菌	<i>Bifidobacterium infantis</i>	婴儿双歧杆菌 <i>B. infantis</i>
6	长双歧杆菌	<i>Bifidobacterium longum</i>	长双歧杆菌 <i>B. longum</i>
二	乳杆菌属	<i>Lactobacillus</i>	
1	嗜酸乳杆菌	<i>Lactobacillus acidophilus</i>	嗜酸乳杆菌 <i>L. acidophilus</i>
2	干酪乳杆菌	<i>Lactobacillus casei</i>	干酪乳杆菌干酪亚种 <i>L. Casei</i> subsp. <i>casei</i>
3	卷曲乳杆菌	<i>Lactobacillus crispatus</i>	
4	德氏乳杆菌保加利亚亚种（保加利亚乳杆菌）	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>Bulgaricus</i> (<i>Lactobacillus bulgaricus</i>)	保加利亚乳杆菌 <i>Lactobacillus. Bulgaricus</i>
5	德氏乳杆菌乳亚种	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>lactis</i>	
6	发酵乳杆菌	<i>Lactobacillus fermentium</i>	
7	格氏乳杆菌	<i>Lactobacillus gasseri</i>	
8	瑞士乳杆菌	<i>Lactobacillus helveticus</i>	
9	约氏乳杆菌	<i>Lactobacillus johnsonii</i>	
10	副干酪乳杆菌	<i>Lactobacillus paracasei</i>	
11	植物乳杆菌	<i>Lactobacillus plantarum</i>	植物乳杆菌 <i>Lactobacillus plantarum</i>
12	罗伊氏乳杆菌	<i>Lactobacillus reuteri</i>	罗伊氏乳杆菌 <i>Lactobacillus reuteri</i>
13	鼠李糖乳杆菌	<i>Lactobacillus rhamnosus</i>	
14	唾液乳杆菌	<i>Lactobacillus salivarius</i>	
三	链球菌属	<i>Streptococcus</i>	
1	嗜热链球菌	<i>Streptococcus thermophilus</i>	嗜热链球菌 <i>Streptococcus thermophilus</i>
注：1. 传统上用于食品生产加工的菌种允许继续使用。名单以外的、新菌种按照《新资源食品管理办法》执行。 2. 可用于婴幼儿食品的菌种按现行规定执行，名单另行制定。			