两歧双歧杆菌

1 范围

本标准规定了两歧双歧杆菌的要求、试验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存。本标准适用于两歧双歧杆菌冻干粉产品。

2 要求

- 2.1 原料要求
- 2.1.1 两歧双歧杆菌应符合卫办监督发〔2010〕65号公告。
- 2.1.2 所使用的原辅料和食品添加剂不应含有谷蛋白。
- 2.1.3 不得使用任何经转基因改造的原料品种。
- 2.1.4 不应使用经辐照处理过的原料。
- 2.1.5 食品添加剂使用应符合 GB 2760 规定。
- 2.1.6 食品添加剂质量应符合相应的安全标准及公告和有关规定。

2.2 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
—————————————————————————————————————	呈均匀一致白色至浅黄色。	
组织状态	干燥、均匀的粉末,无结块。	取样品10.0g,在自然光下观察色泽和组织
滋味和气味	具有本品特有的滋味、气味,无异味。	状态。先闻气味,然后用温开水漱口,品尝
杂质	无正常视力下可见异物。	样品的滋味。

2.3 理化指标

- 2.3.1 净含量: 1kg/袋。
- 2.3.2 指标要求:应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标	检测方法
双歧杆菌计数/(CFU/g)	≥	1.0×10^{9}	GB 4789.34
水分活度	\leq	0.15	GB 5009.238
颗粒度		98%通过 40 目筛	GB/T 22427.5

2.4 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
铅(以Pb计)/(mg/kg)	\leq	0.15	GB 5009.12
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	€	0.08	GB 5009.17
总砷(以As计)/(mg/kg)	\leq	0. 5	GB 5009.11
镉(以Cd计)/(mg/kg)	\leq	0.05	GB 5009.15
硝酸盐(以 NaNO ₃ 计)/(mg/kg)	\leq	100	OD 5000 00
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)(mg/kg)	\leqslant	2.0	GB 5009.33

2.5 真菌毒素限量

应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量

项目		指标	检验方法
黄曲霉毒素 M ₁ / (μg/kg)	\leqslant	0.5	GB 5009.24
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	\leq	0.5	GB 5009.22

2.6 微生物限量

应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

项目		指 标	检测方法
菌落总数/(CFU/g)	\leq	1 000	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	<	10	GB 4789.3平板计数法
霉菌和酵母/(CFU/g)	<	10	GB 4789.15
肠杆菌科/(CFU/g)	<	10	GB 4789.41
金黄色葡萄球菌/25g		不得检出	GB 4789.10
沙门氏菌/25g		不得检出	GB 4789.4
克罗诺杆菌/100g		不得检出	GB 4789.40
蜡样芽孢杆菌/(CFU/g)	€	50	GB 4789.14

2.7 农药残留和溶剂残留限量

应符合相应的国家安全标准和/或有关规定。

2.8 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 检验。

2.9 其他要求

- 2.9.1 产品应符合相应的安全标准及公告和有关规定。
- 2.9.2 三聚氰胺指标不得检出。
- 2.9.3 塑化剂应符合卫办监督函【2011】551规定。

3 检验规则

3.1 组批与抽样

同一班次,同一批投料生产的产品为一个批次。

3.2 供应商出厂检验

应逐批检验,并出具检验合格报告单,报告单至少包括感官要求、双歧杆菌计数、水分活度和微生物指标。首批供货需提供第三方全项检验报告单,全项检验为本标准规定的全部项目。

3.3 入厂必检项目

按公司原材料检验计划执行。

3.4 型式检验

供应商每年需提供第三方型式检验报告,报告应包括本标准规定的全部检验项目。

3.4 判定规则

检验结果符合本标准时,判定为合格产品,检验结果如不符合本标准要求时,可在同一批产品中加 倍取样,复检不合格项目,以复检结果为准。但微生物指标不得复检。

4 标签、包装、运输、贮存

4.1 标签

产品标签应符合 GB 7718、国家质检总局 2012 年第 27 号公告等相应的国家安全标准和/或有关规定。

4.2 包装

产品采用符合国家食品安全要求的复合镀铝膜包装材料包装。

4.3 运输、贮存

运输工具与贮存场所应清洁、干燥、阴凉、通风、避光,防止日晒、雨淋、渗漏和污染,严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品一同贮存、运输。产品贮存温度为≤8℃。

4.4 到货日期

产品到厂日期距生产日期不得超过7个月。

4.5 保质期