

# 动物双歧杆菌乳亚种 HN019

## 1 范围

本标准规定了动物双歧杆菌乳亚种 HN019 的要求、试验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存。  
本标准适用于以动物双歧杆菌乳亚种 HN019 冻干粉为原料，添加麦芽糊精为辅料，经干混而成动物双歧杆菌乳亚种 HN019 粉状产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.2 动物双歧杆菌乳亚种 HN019 应符合国家卫生计生委 2011 年第 25 号公告。
- 2.1.3 所使用的原辅料和食品添加剂不应含有谷蛋白。
- 2.1.4 不得使用任何经转基因改造的原料品种。
- 2.1.5 不应使用经辐照处理过的原料。
- 2.1.6 食品添加剂使用应符合 GB 2760 规定。
- 2.1.7 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                                           |
|-------|-------------------|------------------------------------------------|
| 色泽    | 呈均匀一致白色至浅黄色。      | 取样品10.0g，在自然光下观察色泽和组织状态。先闻气味，然后用温开水漱口，品尝样品的滋味。 |
| 组织状态  | 干燥、均匀的粉末，无结块。     |                                                |
| 滋味和气味 | 具有本品特有的滋味、气味，无异味。 |                                                |
| 杂质    | 无正常视力下可见异物。       |                                                |

### 2.3 理化指标

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） | ≥ 3×10 <sup>10</sup> | GB 4789.34  |
| 水分活度/（%）       | ≤ 0.18               | GB 5009.238 |

表 2 (续)

| 项 目 | 指 标         | 检测方法         |
|-----|-------------|--------------|
| 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 |
| 总砷 (以 As 计) / (mg/kg) $\leq$ | 0.5  | GB 5009.11 |

## 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 <sub>1</sub> / (μg/kg) $\leq$ | 0.5 | GB 5009.24 |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (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                                               | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示) |    |        |   | 检测方法                         |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------|----|--------|---|------------------------------|
|                                                   | n                                       | c  | m      | M |                              |
| 菌落总数                                              | 5                                       | 0  | 1000   | — | GB 4789.2                    |
| 大肠菌群                                              | 5                                       | 0  | 10     | — | GB 4789.3 平板计数法              |
| 沙门氏菌                                              | 5                                       | 0  | 0/25g  | — | GB 4789.4 或 Q/HWRJ 015       |
| 金黄色葡萄球菌                                           | 5                                       | 0  | 10     | — | GB 4789.10 平板计数法或 Q/HWRJ 014 |
| 肠杆菌科                                              | 5                                       | 0  | 10     | — | GB 4789.41                   |
| 克罗诺杆菌/100g                                        | 3                                       | 0  | 0/100g | — | GB 4789.40                   |
| 蜡样芽胞杆菌/（CFU/g）                                    | <                                       | 50 |        |   | GB 4789.14                   |
| 霉菌酵母/（CFU/g）                                      | <                                       | 10 |        |   | GB 4789.15                   |
| <sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。 |                                         |    |        |   |                              |

## 2.7 其他要求

2.7.1 其他要求：应符合相应的国家安全标准和/或有关规定。

2.7.2 塑化剂应符合卫办监督函【2011】551规定。

2.7.3 供应商每两年需提供菌种鉴定报告。

## 3 检验规则

### 3.1 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（滋味除外）、双歧杆菌计数。集团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。

### 3.2 入厂必检项目

按公司原材料检验计划执行。

### 3.3 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（双歧杆菌计数除外）。

## 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、国家卫健委 2022 年第 4 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 4℃ 以下。

### 4.4 保质期

按规定的要求保质期为 13 个月。