

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20200058

life•space® 益生菌粉

- 【原料】 低聚果糖、乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌
- 【辅料】 麦芽糊精、天然草莓果汁粉（草莓浓缩汁、柠檬酸、麦芽糊精、草莓香料、β-胡萝卜素）、柠檬酸、三氯蔗糖
- 【生产工艺】 本品经称量、混合、分装等主要工艺加工制成。
- 【直接接触产品包装材料种类、名称及标准】 包装袋应符合YBB00132002的规定。
- 【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	内容物呈浅粉红色，颜色均匀一致
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无异味
性状	粉末状
杂质	无正常视力可见外来异物

【鉴别】 无

【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
水分，%	≤8	GB 5009.3
灰分，%	≤8	GB 5009.4
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.3	GB 5009.12
总砷(以As计)，mg/kg	≤0.3	GB 5009.11

总汞(以Hg计), mg/kg	≤0.02	GB 5009.17
三氯蔗糖, g/kg	≤1.5	GB 22255

【微生物指标】 应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检测方法
大肠菌群, MPN/g	≤0.92	GB 4789.3 “MPN计数法”
霉菌和酵母, CFU/g	≤50	GB 4789.15
金黄色葡萄球菌	≤0/25g	GB 4789.10
沙门氏菌	≤0/25g	GB 4789.4

【标志性成分含量测定】 应符合表4的规定。

表4 标志性成分含量测定

项 目	指 标	检测方法
双歧杆菌, CFU/100g	≥1.0×10 ¹⁰	GB 4789.35
鼠李糖乳杆菌, CFU/100g	≥5.0×10 ⁹	GB 4789.35

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为1.5g/袋, 允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

1. 低聚果糖: 应符合GB/T 23528《低聚果糖》的规定。
2. 乳双歧杆菌

项 目	指 标
来源	乳双歧杆菌HN019
制法	经接种培养(培养基组成: 脱脂乳粉、糊精、葡萄糖、乳糖、食用盐、蒸馏水)、发酵(37℃, 48 h)、浓缩、冷冻干燥(-35~-40℃)、粉碎等主要工艺制成
感官要求	白色至淡黄色粉末, 具有其特有的滋味和气味, 无异味
双歧杆菌, CFU/100g	≥3.0×10 ¹³
水分, %	≤3
大肠菌群, MPN/g	≤0.1
霉菌和酵母, CFU/g	≤50
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g

3. 鼠李糖乳杆菌

项 目	指 标
来源	鼠李糖乳杆菌HN001
制法	经接种培养（培养基组成：脱脂乳粉、糊精、葡萄糖、乳糖、食用盐、蒸馏水）、发酵（37℃，14 h）、浓缩、冷冻干燥（-35~-40℃）、粉碎等主要工艺制成
感官要求	白色至淡黄色粉末，具有其特有的滋味和气味，无异味
鼠李糖乳杆菌，CFU/100g	$\geq 4.5 \times 10^{13}$
水分，%	≤ 3
大肠菌群，MPN/g	≤ 0.1
霉菌和酵母，CFU/g	≤ 50
金黄色葡萄球菌	$\leq 0/25g$
沙门氏菌	$\leq 0/25g$

4. 麦芽糊精：应符合GB/T 20884《麦芽糊精》的规定。

5. 天然草莓果汁粉（草莓浓缩汁、柠檬酸、麦芽糊精、草莓香料、 β -胡萝卜素）

项 目	指 标
来源	草莓浓缩汁、柠檬酸、麦芽糊精、草莓香料、 β -胡萝卜素
制法	经配料、混合等主要工艺制成
感官要求	粉红色均匀粉末
灰分，%	≤ 5.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.5
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.3
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.02
大肠菌群，MPN/g	≤ 0.92
霉菌和酵母，CFU/g	≤ 50
金黄色葡萄球菌	$\leq 0/25g$
沙门氏菌	$\leq 0/25g$

6. 柠檬酸：应符合GB 1886.235《食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸》的规定。

7. 三氯蔗糖：应符合GB 25531《食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖》的规定。
