

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20200177

维乐维牌益生菌粉

【原料】 罗伊氏乳杆菌、嗜酸乳杆菌、动物双歧杆菌

【辅料】 抗性糊精、麦芽糊精、低聚果糖、二氧化硅

【生产工艺】 本品经过筛、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】

包装用复合膜、袋应符合GB/T 21302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	类白色至淡黄色
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无异味
性状	粉末状，无结块
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，%	≤6.0	GB 5009.3
灰分，%	≤5.0	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

【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
沙门氏菌	≤0/25g	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	≤0/25g	GB 4789.10

【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
乳杆菌, CFU/100g	≥2.0×10 ¹⁰	GB 4789.35-2010
双歧杆菌, CFU/100g	≥1.3×10 ⁹	GB 4789.35-2010

【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. 罗伊氏乳杆菌

项 目	指 标
来源	罗伊氏乳杆菌 <i>Lactobacillus reuteri</i>
制法	经配料、发酵(37±1℃, 18h左右)、冻干(预冻-40℃左右)、粉碎、包装等主要工艺制成
感官要求	白色、淡黄至微红色粉末, 具本品特有的滋味、气味, 味微甜, 无异味
活菌数, CFU/g	≥1.5×10 ¹¹
大肠菌群, MPN/g	≤0.92
霉菌及酵母, CFU/g	≤50

2. 嗜酸乳杆菌

项 目	指 标
来源	嗜酸乳杆菌 <i>Lactobacillus acidophilus</i>

制法	经配料、发酵（37±1℃）、冻干（预冻-40℃左右）、粉碎、包装等主要工艺制成
感官要求	白色、淡黄至微红色粉末，具本品特有的滋味、气味，味微甜，无异味
活菌数，CFU/g	$\geq 1.5 \times 10^{11}$
大肠菌群，MPN/g	≤ 0.92
霉菌及酵母，CFU/g	≤ 50

3. 动物双歧杆菌

项 目	指 标
来源	动物双歧杆菌 <i>Bifidobacterium animalis</i>
制法	经配料、发酵（37±1℃，18h左右）、冻干（预冻-40℃左右）、粉碎、包装等主要工艺制成
感官要求	白色、淡黄至微红色粉末，具本品特有的滋味和气味，味微甜，无异味
活菌数，CFU/g	$\geq 1.5 \times 10^{11}$
大肠菌群，MPN/g	≤ 0.92
霉菌及酵母，CFU/g	≤ 50

4. 抗性糊精：应符合《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告》（2012年第16号）的规定。

5. 麦芽糊精：应符合GB/T 20884《麦芽糊精》的规定。

6. 低聚果糖：应符合GB/T 23528《低聚果糖》的规定。

7. 二氧化硅：应符合GB 25576《食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅》的规定。
