

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20200220

安益加[®]益生菌粉

- 【原料】 混合菌粉（嗜酸乳杆菌、动物双歧杆菌、菊粉、麦芽糊精、二氧化硅）
- 【辅料】 水溶性膳食纤维、麦芽糊精、低聚果糖、二氧化硅
- 【生产工艺】 本品经干燥、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】 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	白色至淡红色
滋味、气味	具本品特有的滋味和气味，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	≤2.0	GB 5009.12
总砷(以As计)，mg/kg	≤1.0	GB 5009.11

总汞(以Hg计)，mg/kg	≤0.3	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
嗜酸乳杆菌，CFU/100g	$\geq 2.0 \times 10^{10}$	GB 4789.35-2010
双歧杆菌，CFU/100g	$\geq 3.3 \times 10^{10}$	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60g/包，允许负偏差为4.5g。

【原辅料质量要求】

1. 混合菌粉

项 目	指 标
来源	嗜酸乳杆菌、动物双歧杆菌、菊粉、麦芽糊精、二氧化硅
制法	经配料、发酵（30~45℃）、混合、包装等主要工艺加工制成。
感官要求	白色至淡红色粉末，具有本品特有的滋味和气味，无异味
活菌总数，CFU/g	$\geq 1.8 \times 10^{10}$
嗜酸乳杆菌，CFU/g	$\geq 0.9 \times 10^{10}$
双歧杆菌，CFU/g	$\geq 0.9 \times 10^{10}$
大肠菌群，MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母，CFU/g	≤50

2. 水溶性膳食纤维

项 目	指 标
-----	-----

来源	食用淀粉
制法	酸性条件下，经糊精化等主要工艺加工制成。
感官要求	白色至淡黄色粉末，具有本品特有的滋味和气味，无异味
总膳食纤维，%	≥80
水分，%	≤5.0
灰分，%	≤5.0
菌落总数，CFU/g	≤30000
霉菌和酵母，CFU/g	≤50
大肠菌群，MPN/g	≤0.92

- 3. 麦芽糊精：应符合GB/T 20884《麦芽糊精》的规定。
- 4. 低聚果糖：应符合GB/T 23528《低聚果糖》的规定。
- 5. 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。
