

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20150042

味全®乳酸菌饮品

【原料】

【辅料】

【生产工艺】 本品经溶解、过滤、杀菌、接种、发酵、混合、均质、灌装、包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】

【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	乳白色或乳黄色
滋味、气味	具本品特有的滋味和气味，无异味，酸甜适口
性状	均匀细腻的乳浊状，均匀一致不分层，允许有少量沉淀，无气泡、异物
杂质	无肉眼可见杂质

【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
蛋白质，g/100g	≥1.0	GB 5009.5中“第一法 凯氏定氮法”
可溶性固形物，%	≥10.0	GB 12143
总固体，g/100g	≥11.0	GB/T 5009.46
酸度，° T	25~80	GB 5413.34
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.05	GB 5009.12中“第一法 石墨炉原子吸收光谱法”
砷（以As计），mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.11中“第一法 氢化物原子荧光光度法”
		GB/T 5009.17中“第一法 原子荧光光谱分析”

铜（以Cu计），mg/kg	≤5.0	法”
脲酶试验	阴性	GB/T 5009.183

【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
乳酸菌计数,cfu/100mL	$\geq 3 \times 10^{10}$	GB 4789.35
大肠菌群,MPN/100mL	≤3	GB/T 4789.3-2003
霉菌,cfu/mL	≤10	GB 4789.15
酵母,cfu/mL	≤10	GB 4789.15
致病菌（指沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌）	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB/T 4789.11

【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
干酪乳杆菌，cfu/100mL	$\geq 3 \times 10^{10}$	GB 4789.35

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

【原辅料质量要求】
