

云南猫哆哩集团食品有限责任公司
《益生菌菌粉 Q/MDL 0009 S-2023》

编制说明书

一、目的和意义

目的：为保证本企业《益生菌菌粉》的产品质量，确定质量规范与管理标准，从而推动本企业益生菌菌粉高质量、高标准、高速度地向前发展，同时方便国家食品安全监管部门进行公证的监督和抽查，维护用户和企业的合法权益。

意义：对促进企业开发新技术、新科研成果，提高产品质量，提升企业管理水平，增强企业市场竞争力，在市场经济的竞争中以质量取胜，走向更广阔的市场。

二、编制的原则和主要依据

原则：标准编制以生产安全、健康、优质的益生菌菌粉产品需达到的相关指标为原则，以使本标准具有适用性、统一性、一致性和规范性，注重标准的可操作性。

依据：根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定制定。标准的结构、内容、格式按照 GB/T 1.1-2020 的规定进行编写，规范性引用文件均为有效版本，标准的制定符合现行有关法律、法规的规定，符合《食品安全企业标准备案》的有关规定，能与现行国家有关标准、行业标准有机衔接。

三、标准的制定情况

我公司生产的益生菌菌粉是以国家规定的可食用菌种中的一种或多种，添加食用葡萄糖、乳糖、酵母抽提物等发酵用营养物质，经过接种、发酵、离心、乳化、干燥、粉碎或不粉碎，加入或不加入食用葡萄糖、麦芽糊精、果粉、海藻糖、低聚果糖等中的一种或多种，经混合或不混合，包装而成，用于食品加工用的益生菌菌粉。因目前尚无相应的国家标准、行业标准或地方标准，为保证产品安全质量，在制定过程中我公司成立了企业标准起草小组，查阅了国家相关的标准、资料、法律法规和标准方法，规范性引用文件均为有效版本，规定了《益生菌菌粉》的产品分类、技术要求、检验规则、标签、包装、运输、贮存。

主要技术指标、试验及验证方法如下：

1 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
性状	粉末状或颗粒状	从样品中取出1份,将本品倒入白色瓷盘中,自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。
色泽	具有原料物质特有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3

3 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定,严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

4 微生物限量

4.1 乳酸菌微生物限量应符合表4的规定。

表4 乳酸菌限量

项目	指标	检验方法
乳酸菌数, CFU/g	≥ 1×10 ⁸	GB 4789.35

4.2 其它微生物限量应符合表5的规定。

表5 其它微生物限量

项目	采样方案*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
乳酸菌数, CFU/g	≥	1×10 ⁸			GB 4789.35
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
沙门氏菌, CFU/g		不得检出			GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g		不得检出			GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌, CFU/g		不得检出			GB 4789.30

* 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

四、与有关现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2022《国家食品安全标准 食品中污染物限量》的规定制定，其中铅指标的限量严于食品安全国家标准；食品添加剂的使用符合 GB 2760 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定；生产加工过程卫生符合 GB 14881 的规定；净含量符合 JJF 1070《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；其余指标根据产品实际制定。

五、使用范围

本企业标准在云南猫哆哩集团食品有限责任公司、云南夜草生物科技有限公司、上海夜草生物科技有限公司及云南省玉溪市甜馨食品有限责任公司内部使用。

六、制定企业标准的效果

企业标准的制定首先是保证产品质量的基础，是组织生产和销售的必备技术文件，也是企业向消费者做出的质量保证，同时也是国家食品安全监管部门进行有效监督的依据，对企业提高整体水平和对外宣传有着显著效果。

