



# 中华人民共和国国家标准

GB XXXX—XXXX

## 食品安全国家标准 食品加工用菌种制剂

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会  
国家市场监督管理总局 发布

# 食品安全国家标准

## 食品加工用菌种制剂

### 1 范围

本标准适用于食品加工用菌种制剂,包括用于食品发酵的菌种制剂以及直接添加到食品中的菌种制剂,不适用于直接提供给消费者食用的菌粉产品(固体饮料类等)以及传统工艺生产的酒曲、红曲等菌种产品。

### 2 术语和定义

#### 2.1 食品加工用菌种制剂

可用于食品中的一种或多种活的微生物(包括细菌、丝状真菌、酵母),经发酵、富集、干燥或不干燥、混合或不混合、包装等工序制成的食品原料制剂。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

##### 3.1.1 菌种

应使用国家允许使用的菌种。

##### 3.1.2 其他原料

菌种发酵培养、标准化等生产过程使用的,以及为保证菌种在储存、运输、销售过程中的存活所添加的原辅料,应符合相应的食品标准和有关规定。

#### 3.2 感官要求

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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态 检查有无杂质
气味	具有菌种的特有气味,无腐败,无异嗅	
状态	液体、半固体或固体,无正常视力可见外来异物	

#### 3.3 污染物限量

污染物限量应符合表2的规定。

表2 污染物限量

项 目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计，干基计）/（mg/kg） ≤	1.0	GB 5009.12
总砷（以 As 计，干基计）/（mg/kg） ≤	1.5	GB 5009.11

### 3.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量	检验方法
沙门氏菌/ 25g (mL)	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 <sup>b</sup> / 25g (mL)	不得检出	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌/ 25g (mL)	不得检出	GB 4789.30
<sup>a</sup> 样品的采集和处理按 GB 4789.1 执行。		
<sup>b</sup> 不适用于葡萄球菌种产品。		

### 3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

## 4 其他

应符合 GB 7718 的要求，标示菌种的中文名称和拉丁学名，用于婴幼儿食品的菌种需要标示到菌株。