

Q/CSH

安徽草珊瑚制药集团有限公司食品安全企业标准

Q/CSH 0004S-2025

即食益生菌（其他食品）



2025-11-28发布

2025-12-05实施

安徽草珊瑚制药有限公司发布

前 言

本标准所有内容应符合国家强制性标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规、参照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》进行编写。

本标准由安徽草珊瑚制药集团有限公司提出。

本标准起草单位：安徽草珊瑚制药集团有限公司。

本标准主要起草人：张文凤。

本标准于2025年11月28日首次发布。



即食益生菌（其他食品）

1、范围

本标准规定了即食益生菌（其他食品）的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验规则、标识标签、包装、运输、贮存、保质期、产品召回管理。

本标准适用于3定义产品的生产、销售、检验。

2、规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB/T 20881	低聚异麦芽糖
GB/T 22491	大豆低聚糖
QB/T 4260	水苏糖
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令[2023]（第70号）《定量包装商品计量监督管理办法》

《食品召回管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第12号令）



3、术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

以传统上作为食品的原料（如果蔬粉）、国家卫生计生委（原卫生部）《关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监发〔2002〕51号）附件1《既是食品又是药品的物品名单》的食品原料（如牡蛎）、国家卫生计生委（原卫生部）以公告、批复、复函形式同意作为普通食品原料（如水苏糖）、国家卫生计生委（原卫生部）公告可用于食品中的新食品原料（如N-乙酰神经氨酸）、等其他食品原料中的一种或多种与国家卫生健康委关于《可用于食品的菌种名单》和《可用于婴幼儿食品的菌种名单》更新的公告（2022年 第4号）附件中可用于食品的菌种（如嗜酸乳杆菌）为原料，添加或不添加食品添加剂（食品添加剂使用的品种、范围、使用量应符合GB2760及国家卫生计生委相关公告的规定）以及食品营养强化剂（食品营养强化剂使用的品种、范围、化合物来源以及使用量应符合GB14880及国家卫生计生委相关公告的规定），经配料、熟制、制粒或不制粒、混合、包装等主要工艺制成的即食食用的其他食品。

4、技术要求

4.1、基本要求

生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和准则应符合《中华人民共和国食品安全法》以及GB 14881的规定。不得添加非食品物质原料。使用的食品原料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。食品添加剂使用原则、使用规定（使用品种、使用范围、最大使用量或残留量）应符合GB 2760及国家卫生健康委员会相关公告的规定。

4.2、原辅材料要求

4.2.1、生产用水：应符合GB 5749的规定。

4.2.2、低聚异麦芽糖：应符合GB/T 20881的规定。

4.2.3、大豆低聚糖：应符合GB/T 22491的规定。

4.2.4、水苏糖：应符合QB/T 4260的规定。

4.2.5、益生菌粉：应符合国家卫生健康委2022年第4号公告

4.2.6、其他原辅料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定以及相应的食品安全标准和有关规定。

4.3、【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	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于50ml烧杯或白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽、状态。冲调后，嗅其气味，用温水漱口，品其滋味。
滋味、气味	无异臭，无异味	
状态	无正常视力可见外来异物，无结块	

4.4、【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
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.90	GB 5009.12
水分/（g/100g）	≤10.0	GB.5009.3
食品添加剂（使用量有限量要求的）	按GB 2760执行	按相应检验方法执行
真菌毒素限量、其他污染物限量、农药最大残留限量应符合GB2761、GB2762、GB2763		

4.5、【微生物指标】应符合表3的规定。

表3微生物指标

项目	采样方案及限量				检测方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌/（CFU/g）	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
沙门氏菌/25g	5	0	0	/	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10
乳酸菌/（CFU/g）	≥10 ⁶				GB4789.35
样品的采样及处理按GB 4789.1执行					

4.6、净含量

应符合国家市场监督管理总局【2023】（第70号）《定量包装商品计量监督管理办法》，检验方法按JJF 1070规定的方法测定。

5、食品添加剂和营养强化剂

5.1、食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5.2、营养强化剂的使用应符合GB 14880和（或）有关规定。

5.3、食品营养强化剂品种和使用量：应符合GB 14880和（或）有关规定

6、生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7、检验规则

7.1、组批

以每一次投料量生产包装完好的同一品种产品为一批。

7.2、抽样

7.2.1、在成品库以随机抽样法抽取样品，每检验批抽样件数不少于5件，从所抽样品件数中均匀抽取1kg（不少于30盒）产品，分成三份，一份做微生物检验，一份做其他项目检验，一份备

查。

7.2.2、定量包装商品净含量的抽样方法按国家市场监督管理总局令[2023]（第70号）《定量包装商品计量监督管理办法》的要求执行。

7.3、出厂检验

7.3.1、产品出厂前，由生产厂的检验部门按本标准规定逐批进行检验。检验合格后，出具合格证书，并在包装箱内（外）附有签署质量合格的产品方可出厂。

7.3.2、出厂检验项目

感官要求、水分、大肠菌群、净含量指标。

7.4、型式检验

7.4.1、型式检验每年一次，或当出现下列情况之一时进行检验：

- a. 原料、工艺、设备发生较大变化时；
- b. 停产六个月以上，重新恢复生产时；
- c. 国家食品药品监督机构提出要求时。

7.4.2、型式检验项目

包括本标准4.3～4.6的全部项目。

7.5、判定规则

产品按本标准检验后，若检测项目全部合格，则判定为合格品。型式检验项目有不超过2项不符合本标准时，从同批产品加倍抽样复验不符合项目，如仍不符合本标准规定的，则判定整批产品为不合格品；超过2项或微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复验。

8、标识标签、包装、运输、贮存、保质期、产品召回管理

8.1、标识标签

8.1.1、标志、标签和说明书按GB 7718、GB 28050以及相关规定执行。

8.1.2、包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2、包装

产品内包装材料应符合相应的国家安全标准要求，封口应严密、无渗漏。外包装材料质量应符合相应标准的规定。

8.3、运输

8.3.1、运输工具清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2、搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、撞击、挤压。

8.3.3、运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

8.4、贮存

8.4.1、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.2、产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部必须有10cm以上的垫板。

8.5、保质期

在本标准规定的贮存运输条件下，自生产之日起，本产品保质期为24个月。

8.6、产品召回管理

不安全食品召回按国家食品药品监督管理总局令[2015]第12号《食品召回管理办法》执行。

