

国家食品药品监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20080456

永福堂牌益生菌粉

yongfutangpaiyishengjunfen

【配方】 婴儿双歧杆菌冻干粉、嗜酸乳杆菌冻干粉、低聚果糖、麦芽糊精

【生产工艺】 本品经混合、包装等主要工艺加工制成。

【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，色泽均匀
滋味、气味	具本品特有的清香，味香甜，无异味
性状	粉末
杂质	无肉眼可见的外来杂质

【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
低聚果糖，g/100g	≥50	《保健食品检测与评价技术规范》（2003年版）中“保健食品中异麦芽低聚糖、低聚果糖、大豆低聚糖的测定”
水分，%	≤5	GB 5009.3
灰分，%	≤2	GB 5009.4
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
砷（以As计），mg/kg	≤0.3	GB/T 5009.11

【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/100g	≤40	GB/T 4789.3-2003
霉菌, cfu/g	≤25	GB 4789.15
酵母, cfu/g	≤25	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
婴儿双歧杆菌, cfu/g	≥1.0×10 ⁶	1 婴儿双歧杆菌、嗜酸乳杆菌的测定
嗜酸乳杆菌, cfu/g	≥1.0×10 ⁶	1 婴儿双歧杆菌、嗜酸乳杆菌的测定

1 婴儿双歧杆菌、嗜酸乳杆菌的测定

1.1 原理：采用适合的稀释液，对含有包埋型双歧杆菌或乳酸菌的样品进行溶解、稀释，以解除外层包埋材料物质对菌体的包裹，让被包埋的益生菌尽可能释放出来，使菌体能够与培养基充分接触、生长、繁殖，减少包埋型的菌粉在前处理过程中因解包埋不完全而导致活菌总数的计数误差。

1.2 稀释液的配制：取0.5g L-cysteins HCl、4.5g KH₂PO₄、6g Na₂HPO₄、0.5mL Tween80，用适量蒸馏水溶解、定容，配成终体积为1000mL的溶液，用0.1mol/L NaOH溶液调pH值至6.8，分装至试管，每管9mL，用灭菌釜在121℃下灭菌15min。

1.3 试样处理：称取1g样品，加入装有9mL稀释液的试管中，于振荡器上振荡20min，混合溶解均匀（必要时离心弃去溶液中的沉淀物），将该溶液按比例连续稀释（10、100、1000倍……）至适当的浓度。选择2~3个以上适宜稀释度，进行菌落计数培养。

1.4 婴儿双歧杆菌的测定余同GB/T 4789.34《食品卫生微生物学检验双歧杆菌检验》规定的方法。

1.5 嗜酸乳杆菌的测定余同GB/T 4789.35《食品卫生微生物学检验乳酸菌饮料中乳酸菌检验》规定的方法。

【保健功能】 增强免疫力

【适宜人群】 免疫力低下者

【不适宜人群】 婴幼儿

【食用方法及食用量】 每日2次，每次1包，温开水冲食

【规格】 2g/包

【贮藏】 阴凉干燥处保存，冷藏保存效果更佳

【保质期】 15个月
