

ICS
CCS

团 体 标 准

T/CNHFA xxx—202X

益生菌食品活菌率分级规范

Grading specification for survival rate of probiotics food

(征求意见稿)

202X - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

中国营养保健食品协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本技术标准由***提出。

本技术标准由中国营养保健食品协会归口。

本技术标准起草单位：

本技术标准主要起草人：

本标准是首次发布。

益生菌食品活菌率分级规范

1 范围

本标准规定了益生菌食品活菌率的术语和定义、分级指标、检验方法和标示的要求。
本标准适用于粉末状、颗粒状的益生菌食品的活菌存活率分级，如固体饮料、其他食品等普通食品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成文本必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 4789.34 食品安全国家标准 食品微生物学检验 双歧杆菌检验

GB 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

益生菌 probiotics

益生菌是指一类当摄入足够量时，可对人体健康发挥有益作用、活的微生物。

3.2

益生菌食品 probiotics food

添加了益生菌，并且在保质期内益生菌活菌总数符合一定要求的食品。

3.3

益生菌活菌率 probiotics survival rate

益生菌食品在标签标示的贮存条件下，经过三分之一保质期后，益生菌活菌总数检测值与标示值的比值。

4 分级指标

应符合表1的规定。

表1 益生菌活菌率分级指标

项 目	要 求		
	一级	二级	三级
益生菌活菌率 (%)	≥50.0%	≥10.0%	<10.0%

5 检验方法

5.1 检验要求

5.1.1 进行活菌率评价的产品，应在标签标示的贮存环境进行贮存。

5.1.2 应选择贮存了三分之一保质期的产品，在前后 15 天内进行检测。

5.1.3 乳酸菌总数应选择 GB 4789.34 或 GB 4789.35 进行计数，其他菌种应选择适用方法进行计数。

5.1.4 若标示添加多种益生菌的产品，益生菌活菌总数检测值按照加和计算。

5.2 计算公式

产品中益生菌活菌率按照公式（1）计算：

$$X = \frac{A_t}{A_0} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X ——产品中益生菌活菌率；

A_0 ——益生菌活菌总数标示值（标示值应不高于出厂检测值），单位为CFU/g；

A_t ——益生菌活菌总数检测值（三分之一保质期前后 15 天内检测值），单位为 CFU/g。

6 标示

6.1 益生菌活菌率级别的标示应符合国家相应法律法规的要求。

6.2 标示内容应按照“标签标示贮存条件下，益生菌活菌率 X 级”进行描述。