

汉臣氏（沈阳）儿童制品有限公司企业标准

Q/HCS 0096S-2021

益生菌压片糖果

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。

2021-05-24 发布

2021-06-25 实施

汉臣氏（沈阳）儿童制品有限公司 发布

前 言

本文件按照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》的规定起草。

本标准的食品安全指标依据GB 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（其中铅严于国家标准）制定。

本标准由汉臣氏（沈阳）儿童制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：余萍、张春宇、王晓蕊、矫艳平、吴凯为。

本标准属首次发布。

益生菌压片糖果

1 范围

本标准规定了益生菌压片糖果的要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以白砂糖、食用葡萄糖、结晶果糖或甜味剂（异麦芽酮糖、D-甘露糖醇、山梨糖醇、麦芽糖醇、木糖醇、赤藓糖醇、乳糖醇（又名 4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾、罗汉果甜苷、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜））中的一种或多种为主要原料，添加一种或多种可用于食品的乳酸菌，选择添加或不添加低聚异麦芽糖、低聚果糖、水苏糖、乳糖、海藻糖、抗性糊精、乳制品（乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、驼乳粉、牦牛乳粉）、含乳食品基料粉、动物或植物肽粉、果蔬粉、玫瑰花粉（重瓣红玫瑰）、植物酵素、黑果枸杞粉、可可粉、咖啡粉、芝士粉、抹茶、茶固体饮料、食品工业用速溶茶、大麦苗粉、食用植物油粉、食用淀粉、食用玉米淀粉、麦芽糊精、既是食品又是药品的物品（山药粉、山楂粉、乌梅粉、白扁豆粉、龙眼肉（桂圆）粉、决明子粉、百合粉、沙棘粉、鸡内金粉、麦芽粉、枸杞子粉、茯苓粉、桑椹粉）、新食品原料（菊粉、低聚木糖、低聚半乳糖、L-阿拉伯糖、异麦芽酮糖醇、乳矿物盐、雨生红球藻、叶黄素酯、γ-氨基丁酸、透明质酸钠）、食品营养强化剂（维生素、矿物质）、食品添加剂（微晶纤维素、硬脂酸镁、羟丙基甲基纤维素（HPMC）、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钠、聚葡萄糖、半乳甘露聚糖、β-胡萝卜素）、复配食品添加剂、食品用香精，经配料、混合、造粒或不造粒、压片、包装等工艺制成的益生菌压片糖果。

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本文件必不可少的条款。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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸
- GB 1886.44 食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钠
- GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）
- GB 1886.77 食品安全国家标准 食品添加剂 罗汉果甜苷
- GB 1886.91 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸镁
- GB 1886.98 食品安全国家标准 食品添加剂 乳糖醇（又名 4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇）
- GB 1886.103 食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素
- GB 1886.109 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基甲基纤维素（HPMC）
- GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- GB 1886.177 食品安全国家标准 食品添加剂 D-甘露糖醇

GB 1886.182 食品安全国家标准 食品添加剂 异麦芽酮糖
GB 1886.187 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液
GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 1886.301 食品安全国家标准 食品添加剂 半乳甘露聚糖
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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素
GB/T 8885 食用玉米淀粉
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15267 食品包装用聚氯乙烯硬片、膜
GB 17399 食品安全国家标准 糖果
GB 17403 食品安全国家标准 糖果巧克力生产卫生规范
GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
GB/T 20706 可可粉
GB/T 20880 食用葡萄糖
GB/T 20881 低聚异麦芽糖

- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
- GB/T 23528 低聚果糖
- GB/T 23529 海藻糖
- GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
- GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
- GB 25541 食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖
- GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
- GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
- GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
- GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
- GB/T 26762 结晶果糖、固体果葡糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB 28307 食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液
- GB/T 29602 固体饮料
- GB 29944 食品安全国家标准 食品添加剂 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋
- GB/T 30893 雨生红球藻粉
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB/T 34778 抹茶
- QB/T 4067 食品工业用速溶茶
- QB/T 4321 L-阿拉伯糖
- QB/T 4486 异麦芽酮糖醇
- QB/T 4587 γ -氨基丁酸
- QB/T 5323 植物酵素
- SB/T 10347 糖果 压片糖果
- RHB 804 牦牛乳粉
- RHB 903 驼乳粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令第(2005)75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令第(2009)123号《食品标识管理规定》
- 中华人民共和国卫生部《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)
- 中华人民共和国卫生部《关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告》(2008年第12号)
- 中华人民共和国卫生部《关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告》(2008年第20号)
- 中华人民共和国卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》(2009年第5号)
- 中华人民共和国卫生部《关于批准 γ -氨基丁酸、初乳碱性蛋白、共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯、植物乳杆菌(菌株号ST-III)、杜仲籽油为新资源食品的公告》(2009年第12号)

中华人民共和国卫生部《关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告》（2009 年第 18 号）

中华人民共和国卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年 第 3 号）

中华人民共和国卫生部《关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告》（2010 年第 17 号）

中华人民共和国卫生部《可用于食品的菌种名单》（卫办监督发〔2010〕65 号）

中华人民共和国卫生部关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告（2012 年第 8 号）

中华人民共和国卫生部《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告》（2012 年第 16 号）

中华人民共和国卫生和计划生育委员会《关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告》（2013 年第 3 号）

中华人民共和国卫生和计划生育委员会《关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告》（2014 年第 20 号）

国家卫生健康委员会《关于蝉花子实体（人工培植）等 15 种“三新食品”的公告》（2020 年第 9 号）

3 要求

3.1 原辅料

应符合相关食品安全国家标准、产品标准及有关规定。

3.1.1 乳酸菌：应符合卫办监督发〔2010〕65 号文件及相应的有关标准的规定。

3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 标准的规定。

3.1.3 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 标准的规定。

3.1.4 结晶果糖：应符合 GB/T 26762 标准的规定。

3.1.5 异麦芽酮糖：应符合 GB 1886.182 标准的规定。

3.1.6 D-甘露糖醇：应符合 GB 1886.177 标准的规定。

3.1.7 山梨糖醇：应符合 GB 1886.187 标准的规定。

3.1.8 麦芽糖醇：应符合 GB 28307 标准的规定。

3.1.9 木糖醇：应符合 GB 1886.234 标准的规定。

3.1.10 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 标准的规定。

3.1.11 乳糖醇（又名 4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇）：应符合 GB 1886.98 标准的规定。

3.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）：应符合 GB 1886.47 标准的规定。

3.1.13 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 标准的规定。

3.1.14 甜菊糖苷：应符合 GB 8270 标准的规定。

3.1.15 乙酰磺胺酸钾：应符合 GB 25540 标准的规定。

3.1.16 罗汉果甜苷：应符合 GB 1886.77 标准的规定。

3.1.17 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）：应符合 GB 29944 标准的规定。

3.1.18 低聚异麦芽糖：应符合 GB/T 20881 标准的规定。

3.1.19 低聚果糖：应符合 GB/T 23528 标准的规定。

3.1.20 水苏糖：应符合国家卫生部 2010 年第 17 号公告及相应的有关标准的规定。

- 3.1.21 乳糖：应符合 GB 25595 标准的规定。
- 3.1.22 海藻糖：应符合 GB/T 23529 标准的规定。
- 3.1.23 抗性糊精：应符合国家卫生部 2012 年第 16 号公告及相应的有关标准的规定。
- 3.1.24 乳粉：应符合 GB 19644 标准的规定。
- 3.1.25 乳清粉、乳清蛋白粉：应符合 GB 11674 标准的规定。
- 3.1.26 驼乳粉：应符合 RHB 903 标准的规定。
- 3.1.27 牦牛乳粉：应符合 RHB 804 标准的规定。
- 3.1.28 含乳食品基料粉：见附录 A 的规定。
- 3.1.29 动物或植物肽粉：应符合国家卫生和计划生育委员会 2013 年第 3 号公告及相应的有关标准的规定。
- 3.1.30 果蔬粉：见附录 A 的规定。
- 3.1.31 玫瑰花粉（重瓣红玫瑰）：应符合国家卫生部 2010 年第 3 号公告及相应的有关标准的规定。
- 3.1.32 植物酵素：应符合 QB/T 5323 标准的规定。
- 3.1.33 黑果枸杞粉：见附录 A 的规定。
- 3.1.34 可可粉：应符合 GB/T 20706 标准的规定。
- 3.1.35 咖啡粉：见附录 A 的规定。
- 3.1.36 芝士粉：见附录 A 的规定。
- 3.1.37 抹茶：应符合 GB/T 34778 标准的规定。
- 3.1.38 茶固体饮料：应符合 GB/T 29602 标准的规定。
- 3.1.39 食品工业用速溶茶：应符合 QB/T 4067 标准的规定。
- 3.1.40 大麦苗粉：应符合国家卫生部 2012 年第 8 号公告及相应的有关标准的规定。
- 3.1.41 食用植物油粉：见附录 A 的规定。
- 3.1.42 食用淀粉：应符合 GB 31637 标准的规定。
- 3.1.43 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 标准的规定。
- 3.1.44 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 标准的规定。
- 3.1.45 既是食品又是药品的物品（山药粉、山楂粉、乌梅粉、白扁豆粉、龙眼肉（桂圆）粉、决明子粉、百合粉、沙棘粉、鸡内金粉、麦芽粉、枸杞子粉、茯苓粉、桑椹粉）：应符合卫法监发[2002]51 号公告及附录 A 的规定。
- 3.1.46 菊粉：应符合国家卫生部 2009 年第 5 号公告及相应的有关标准的规定。
- 3.1.47 低聚木糖：应符合国家卫生和计划生育委员会 2014 年第 20 号公告及相应的有关标准的规定。
- 3.1.48 低聚半乳糖：应符合国家卫生部 2008 年第 20 号公告及相应的有关标准的规定。
- 3.1.49 L-阿拉伯糖：应符合国家卫生部 2008 年第 12 号公告及 QB/T 4321 标准的规定。
- 3.1.50 异麦芽酮糖醇：应符合国家卫生部 2008 年第 20 号公告及 QB/T 4486 标准的规定。
- 3.1.51 乳矿物盐：应符合国家卫生部 2009 年第 18 号公告及相应的有关标准的规定。
- 3.1.52 雨生红球藻：应符合国家卫生部 2010 年第 17 号公告及 GB/T 30893 标准的规定。
- 3.1.53 叶黄素酯：应符合国家卫生部 2008 年第 12 号公告及相应的有关标准的规定。
- 3.1.54 γ -氨基丁酸：应符合国家卫生部 2009 年第 12 号公告及 QB/T 4587 标准的规定。
- 3.1.55 透明质酸钠：应符合国家卫生健康委员会 2020 年第 9 号公告及相应的有关标准的规定。
- 3.1.56 维生素：应符合 GB 14880 及相应的有关标准的规定。

- 3.1.57 矿物质：应符合 GB 14880 及相应的有关标准的规定。
- 3.1.58 微晶纤维素：应符合 GB 1886.103 标准的规定。
- 3.1.59 硬脂酸镁：应符合 GB 1886.91 标准的规定。
- 3.1.60 羟丙基甲基纤维素（HPMC）：应符合 GB 1886.109 标准的规定。
- 3.1.61 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 标准的规定。
- 3.1.62 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 标准的规定。
- 3.1.63 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 标准的规定。
- 3.1.64 DL-苹果酸：应符合 GB 25544 标准的规定。
- 3.1.65 L-苹果酸：应符合 GB 1886.40 标准的规定。
- 3.1.66 乳酸：应符合 GB 1886.173 标准的规定。
- 3.1.67 维生素 C（抗坏血酸）：应符合 GB 14754 标准的规定。
- 3.1.68 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 标准的规定。
- 3.1.69 抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.44 标准的规定。
- 3.1.70 聚葡萄糖：应符合 GB 25541 标准的规定。
- 3.1.71 半乳甘露聚糖：应符合 GB 1886.301 标准的规定。
- 3.1.72 β-胡萝卜素：应符合 GB 8821 标准的规定。
- 3.1.73 复配食品添加剂：应符合 GB 26687 标准的规定。
- 3.1.74 食品用香精：应符合 GB 30616 标准的规定。
- 3.1.75 其他辅料：应符合相应的安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目		要 求
色泽		符合该产品应有的色泽
形态		块形完整，大小基本一致，无裂缝，无明显变形
组织	坚实型	坚实、不松散、剖面紧密、不粘连
滋味、气味		符合产品应有的滋味和气味，无异味
杂质		无正常视力可见杂质

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标
		坚实型
干燥失重/（g/100g）	≤	5.0
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.4

3.4 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 ^a 及限量			
	n	c	m	M
乳酸菌活菌数 (CFU/g) ≥	1.0×10 ⁶			
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²
注： ^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。				

3.5 食品添加剂和食品营养强化剂

3.5.1 食品添加剂和食品营养强化剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.5.3 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 净含量

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

3.8 生产加工过程

应符合 GB 14881、GB 17403 的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

按 SB/T 10347 规定的方法检验。

4.2 理化指标

4.2.1 干燥失重

按 SB/T 10347 附录 A 规定的方法测定。

4.2.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法检验。

4.3 微生物指标

4.3.1 乳酸菌活菌数

按 GB 4789.35 规定的方法检验。

4.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

4.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 原辅料入库检查

原辅料、包装材料入库前需经本企业质量检验部门按照相关标准检查验收合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 组批与抽样

同一班次或同一班组、同一品种、同一生产线的产品为一组批。

在生产线上每组批随机抽取 0.2%，或每组批不少于 1kg，分成两份，一份检验，一份留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

5.3 出厂检验

5.3.1 应对产品进行逐批检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为本标准中：感官要求、干燥失重、乳酸菌活菌数、净含量。

5.3.3 同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准要求的全部项目。

5.4.2 正常生产时每年应进行二次型式检验，当有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 产品长期停产后，恢复生产时；
- c) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家有关质量监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 出厂检验项目全部符合本标准规定，判该批产品为合格品。出厂检验项目有一项不符合本标准规定，可以加倍抽样复验。复验后仍不符合本标准规定，判该批产品为不合格品。

5.5.2 型式检验项目全部符合本标准规定，判该批产品为合格品。型式检验项目不超过两项不符合本标准规定，可以加倍抽样复验。复验后有一项不符合本标准规定，判该批产品为不合格品。

5.5.3 微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装应严密、整齐，无破损，符合 GB/T 21302、GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8、GB/T 30768、GB/T 28118、GB 4806.9、GB/T 15267、GB 9683、GB/T 6543 及相关的标准和规定的要求。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，运输中不得与有毒、有害、有异味、有污染的物品混装、混运，并有防日晒、雨淋设施，防压、防摔。装卸时轻搬、轻放。

6.4 贮存

6.4.1 产品应保存在清洁、干燥、阴凉、通风的环境中，避免日晒、雨淋和受潮。产品应堆码在垛垫上，离地、离墙距离 10cm 以上。库房内设垫高架和防鼠设施。禁止有毒、有害、有异味物品同处贮存。

6.4.2 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期见标签明示。

附录 A
(规范性)

含乳食品基料粉、果蔬粉、黑果枸杞粉、咖啡粉、芝士粉、食用植物油粉、既是食品又是药品的物品
质量

A.1 感官要求

应符合表 A.1 的要求。

表 A.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 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，按标签上所述的使用方法与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无异物。
滋味、气味	无异味，无异臭	
状态	无正常视力可见外来异物，无结块	

A.2 理化指标

应符合表 A.2 的规定。

表 A.2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(%) ≤	7.0	GB 5009.3
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	1.0	GB 5009.12
其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定		

A.3 微生物限量

应符合表 A.3 的规定。

表 A.3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定，均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	1000	50000	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10
真菌毒素限量	应符合 GB 2761 的规定				GB 2761

注：^a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

