

16.07

Q/HBYY

河北悠益生物科技有限公司企业标准

Q/HBYY 0001S-2022

食用乳酸菌粉



备案号: 130535S-2022

备案日期: 2022年06月16日

有效日期: 2027年06月15日

2022-04-25 发布

2022-04-25 实施

河北悠益生物科技有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合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。

本标准贯彻执行了国家标准 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》，参考了 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB 31639《食品安全国家标准 食品加工用酵母》、GB/T 29602《固体饮料》、QB/T 4575《食品加工用乳酸菌》。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由河北悠益生物科技有限公司提出。

本标准由起草单位：河北悠益生物科技有限公司。

本标准主要起草人：王广贤、葛垒顺、李江龙。

本标准于2022年04月25日由河北悠益生物科技有限公司负责人葛垒顺批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2022年04月25日首次发布。



食用乳酸菌粉

1 范围

本标准规定了食用乳酸菌粉的术语和定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于食用乳酸菌粉的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件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文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标识
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 1886.44 食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钠
- 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 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶（含第1号修改单）
- GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- 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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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（含第1号修改单）
- 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 18738 速溶豆粉和豆奶粉
 GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品
 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
 GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
 GB/T 20880 食用葡萄糖
 GB/T 20881 低聚异麦芽糖
 GB/T 20882.3 淀粉糖质量要求 第3部分：结晶果糖、固体果葡糖
 GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
 GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品
 GB/T 22491 大豆低聚糖
 GB/T 23528.2 低聚糖质量要求 第2部分：低聚果糖
 GB/T 23529 海藻糖
 GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 29602 固体饮料
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 GB/T 30893 雨生红球藻粉
 GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 QB/T 2984 低聚木糖
 QB/T 4260 水苏糖
 QB/T 4321 L-阿拉伯糖
 QB/T 4572 酵母β-葡聚糖
 QB/T 4575 食品加工用乳酸菌
 SN/T 0738 出口食品中肠杆菌科检验方法
 DBS44/ 013 食品安全地方标准 纳豆粉

《既是食品又是药品的物品名单》（卫法监发〔2002〕51号）

关于批准嗜酸乳酸杆菌等7种新资源食品的公告（卫生部公告2008年第12号）

关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告（卫生部公告2008年第20号）

卫生部监督局关于已获批准新资源食品调查情况的函（卫监督食便函〔2008〕140号）

关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（卫生部公告2009年第5号）

关于批准γ-氨基丁酸等6种物质为新资源食品的公告（卫生部公告2009年第12号）

关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告（卫生部2009年第18号公告）

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（卫生部公告2010年第3号）

关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等5种物品为新资源食品的公告（卫生部公告2010年第9号）

关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等3种物品为新资源食品的公告（卫生部公告2010年第15号）



关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告（卫生部公告2010年第17号）
《可用于食品的菌种名单》（卫办监督发〔2010〕65号）

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（卫生部公告2012年第8号）

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（卫生部公告2012年第16号）

关于批准裸藻等8种新食品原料的公告（卫计委2013年第10号）

关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告（卫计委2014年第6号）

关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告（卫计委2014年10号）

关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告（卫计委2014年第20号）

关于发酵乳杆菌CECT5716等3个菌种的公告（卫计委公告2016年第6号）

关于批准翅果油等2种新资源食品的公告（卫生部公告2011年第1号）

关于瑞士乳杆菌R0052等53种“三新食品”的公告（卫健委公告2020年第4号）

关于β-1,3/α-1,3-葡聚糖等6种“三新食品”的公告（卫健委公告2021年第5号）

国家质量监督检验检疫总局令第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123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 术语定义

QB/T 4575中的术语和定义适用于本标准。

3.1 乳酸菌 (LAB) lactic acid bacterium (LAB)

能使糖发酵、并产生大量乳酸的细菌的通称，不能液化明胶、也不产生吲哚、呈革兰氏阳性、无运动、无芽孢、触酶阴性反应、硝酸还原酶阴性反应和细胞色素氧化酶阴性反应的细菌。主要包括乳杆菌属(Lactobacillus)、双歧杆菌属(Bifidobacterium)、链球菌属(Streptococcus)、乳球菌属(Lactococcus)、明串珠菌属(Leuconostoc)和片球菌属(Pediococcus)等。

本标准涉及的菌株包括符合国家《可用于食品的菌种名单》、新资源食品公告新加入菌株，包括：双歧杆菌属（青春双歧杆菌、动物双歧杆菌（乳双歧杆菌）、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌）、乳杆菌属（嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、卷曲乳杆菌、德式乳杆菌保加利亚亚种（保加利亚乳杆菌）、德氏乳杆菌乳亚种、发酵乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞氏乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液乳杆菌）、链球菌属（嗜热链球菌）、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种、肠膜明串珠菌肠膜亚种。

3.2 乳酸菌发酵剂

加入到乳类、肉类、水果、蔬菜、药食同源等原料中，可带来预期的酶反应（如乳糖发酵产酸，乳酸降解成丙酸或其他代谢反应产生特定产物），使得发酵产品具有一定酸度、滋味、香味和变稠等特性的一种或多种乳酸菌菌种。

4 产品分类

4.1 发酵型乳酸菌粉

以食用乳酸菌为原料，添加麦芽糊精、白砂糖、乳糖、食用葡萄糖、结晶果糖、海藻糖、抗性糊精、低聚异麦芽糖、低聚果糖、乳制品（乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉中的一种或几种）、大豆粉、水果粉、蔬菜粉、米粉、纳豆粉、新食品原料（菊粉、DHA 藻油、鱼油及提取物、低聚木糖、低聚半乳糖中的一种或几种）、食品添加剂（抗坏血酸（维生素 C））中的一种或几种）、食品用香精（粉末状）中的一种或几种，经混合、包装制成的食用乳酸菌粉产品。

4.2 即食型乳酸菌粉

以食用乳酸菌为原料，添加白砂糖、乳糖、食用葡萄糖、结晶果糖、海藻糖、固体果葡糖、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、低聚果糖、大豆低聚糖、白芸豆提取物、胶原蛋白肽、酵母抽提物、水苏糖、食用玉米淀粉、米粉、乳制品（乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉中的一种或几种）、大豆粉、大豆分离蛋白、水果粉、蔬菜粉、食用盐、新食品原料（DHA 藻油、鱼油及提取物、L-阿拉伯糖、低聚半乳糖、壳寡糖、塔格糖、酵母 β -葡聚糖、磷脂酰丝氨酸、植物甾醇、雨生红球藻、圆苞车前子壳、低聚甘露糖、低聚木糖、棉籽低聚糖、菊粉、玉米低聚肽粉中的一种或几种）、添加剂（乳糖醇、柠檬酸、乳酸、碳酸氢钠、碳酸钠、卡拉胶、果胶、抗坏血酸（维生素 C）、抗坏血酸钠、赤藓糖醇、木糖醇中的一种或几种）、固体饮料（风味固体饮料、蛋白固体饮料、茶固体饮料、咖啡固体饮料、植物固体饮料中的一种或几种）、食品用香精（粉末状）中的一种或几种，经混合、包装制成直接食用或者冲调饮用（冲调温度 $\leq 40^{\circ}\text{C}$ ）的食用乳酸菌粉产品。

5 技术要求

5.1 原料要求

- 5.1.1 所用乳酸菌全部符合 QB/T 4575 的规定。
- 5.1.2 动物双歧杆菌、乳双歧杆菌应符合卫监督食便函（2008）140 号的规定。
- 5.1.3 两歧双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、瑞士乳杆菌应符合卫健委公告 2020 年第 4 号的规定。
- 5.1.4 短双歧杆菌、发酵乳杆菌应符合卫计委公告 2016 年第 6 号的规定。
- 5.1.5 嗜酸乳杆菌应符合卫生部公告 2008 年第 12 号和卫生部公告 2008 年第 20 号的规定。
- 5.1.6 副干酪乳杆菌应符合卫生部公告 2008 年第 20 号的规定。
- 5.1.7 植物乳杆菌应符合卫生部公告 2009 年第 12 号和卫生部公告 2008 年第 20 号的规定。
- 5.1.8 罗伊氏乳杆菌应符合卫计委公告 2014 年第 10 号的规定。
- 5.1.9 鼠李糖乳杆菌应符合卫生部公告 2008 年第 20 号和卫健委公告 2021 年第 5 号的规定。
- 5.1.10 青春双歧杆菌、长双歧杆菌、干酪乳杆菌、卷曲乳杆菌、德式乳杆菌保加利亚亚种（保加利亚乳杆菌）、德氏乳杆菌乳亚种、格氏乳杆菌、约氏乳杆菌、唾液乳杆菌、嗜热链球菌应符合卫办监督发（2010）65 号的规定。
- 5.1.11 费氏丙酸杆菌谢氏亚种应符合卫生部公告 2010 年第 17 号的规定。
- 5.1.12 乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种应符合卫生部公告 2011 年第 1 号的规定。



- 5.1.13 肠膜明串珠菌肠膜亚种应符合卫生部公告 2012 年第 8 号的规定
- 5.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 5.1.15 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 5.1.16 大豆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 5.1.17 大豆分离蛋白应符合 GB/T 20371 的规定。
- 5.1.18 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 5.1.19 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 5.1.20 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 5.1.21 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 5.1.22 大豆低聚糖应符合 GB 22491 的规定。
- 5.1.23 白芸豆提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 5.1.24 结晶果糖、固体果葡糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 5.1.25 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 5.1.26 米粉应符合 GB 19640 的规定。
- 5.1.27 纳豆粉应符合 DBS44/ 013 的规定。
- 5.1.28 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 5.1.29 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 5.1.30 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 5.1.31 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 5.1.32 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 5.1.33 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 5.1.34 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 5.1.35 蔬菜粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 5.1.36 胶原蛋白肽符合 GB 31645 的规定。
- 5.1.37 固体饮料（风味固体饮料、蛋白固体饮料、茶固体饮料、咖啡固体饮料、植物固体饮料）应符合 GB/T 29602 的规定。
- 5.1.38 水果粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 5.1.39 雨生红球藻应符合 GB/T 30893 和国家卫生计生委 2010 年第 17 号公告的规定。
- 5.1.40 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定和卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（卫生部公告 2008 年第 12 号）的要求。
- 5.1.41 低聚半乳糖应符合关于 10 种新资源食品的公告（卫生部公告 2008 年第 20 号）。
- 5.1.42 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定及卫生部公告 2014 年第 20 号的要求。
- 5.1.43 菊粉应符合卫生部关于批准菊粉为新资源食品的公告（卫生部公告 2009 年第 5 号）的要求。
- 5.1.44 鱼油及提取物应符合国家卫生计生委 2009 年第 18 号公告的规定。
- 5.1.45 植物甾醇应符合国家卫生计生委 2010 年第 3 号公告的规定。
- 5.1.46 DHA 藻油应符合国家卫生计生委 2010 年第 3 号公告的规定。



- 5.1.47 棉籽低聚糖应符合国家卫生计生委 2010 年第 3 号公告的规定。
- 5.1.48 酵母 β -葡聚糖应符合 QB/T 4572 的规定及国家卫生计生委 2010 年第 9 号公告的规定。
- 5.1.49 磷脂酰丝氨酸应符合国家卫生计生委 2010 年第 15 号公告的规定。
- 5.1.50 玉米低聚肽粉应符合关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等 3 种物品为新资源食品的广告（2010 年第 15 号）的规定。
- 5.1.51 抗性糊精应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的要求。
- 5.1.52 低聚甘露糖应符合关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告（卫计委 2013 年第 10 号）的规定。
- 5.1.53 壳寡糖应符合关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告（卫计委 2014 年第 6 号）的规定。
- 5.1.54 塔格糖应符合关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（卫计委 2014 年 10 号）。
- 5.1.55 圆苞车前子壳应符合关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（卫计委 2014 年第 10 号）。

5.2 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	白色至棕色	取适量产品于洁净、干燥的烧杯中，置于明亮处，用肉眼观察其色泽、状态、有无杂质，嗅其气味。
气味	无腐败，无异臭	
杂质	无肉眼可见外来异物	
状态	粉末或颗粒	

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标		检验方法	
	发酵型乳酸菌粉	即食型乳酸菌粉		
水分/(%)	≤	—	7.0	GB 5009.3
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.8		GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5		GB 5009.11
产酸活力 ^a /(h 或 Δ pH)	符合产品标称		—	QB/T 4575
发酵酸度 ^b (以乳酸计)/%	符合产品标称		—	QB/T 4575
^a 适用于乳及乳制品、含乳饮料用乳酸菌发酵剂； ^b 适用于饮料、肉制品、泡菜用乳酸菌发酵剂； 真菌毒素限量、其他污染物限量应分别符合 GB 2761、GB 2762 的规定。				

5.4 微生物指标

发酵型乳酸菌粉应符合表 3 的规定，即食型乳酸菌粉应符合表 4 的规定。

表 3 微生物指标（发酵型乳酸菌粉）

项目	限量	检测方法
乳酸菌活菌数/(CFU/g)	$\geq 1 \times 10^8$	GB 4789.35
肠杆菌科/(CFU/g)	< 10	SN/T 0738
霉菌/(CFU/g)	< 10	GB 4789.15
酵母/(CFU/g)	< 10	GB 4789.15
沙门氏菌/25g	不得检出	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌/25g	不得检出	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌/25g	不得检出	GB 4789.10

表 4 微生物指标（即食型乳酸菌粉）

项目	采用方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检测方法
	n	c	m	M	
乳酸菌活菌数	\geq	1×10^8			GB 4789.35
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌	\leq	50			GB 4789.15
沙门氏菌/25g		不得检出			GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/25g		不得检出			GB 4789.10

注：^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

5.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。按JJF 1070 规定的方法测定。

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂质量

抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定，赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定，木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定，乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定，柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定，碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定，碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定，卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定，果胶应符合 GB 25533 的规定，抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定，乳酸应符合 GB 1886.173 的规定，食品用香精（粉末状）应符合 GB 30616 的规定。

6.2 食品添加剂使用量

应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

8 检验规则

8.1 组批

在原料、配方及生产条件相同时，同一班次、同一生产工艺、同一规格、包装完好的产品为一批。

8.2 抽样方法和数量

每批随机抽取10个最小独立包装，总重量不少于200g，样品分为两份，一份检验，一份备查。微生物的采样及处理按GB 4789.1的规定执行。

8.3 出厂检验

发酵型乳酸菌粉产品出厂检验项目：感官要求、净含量、肠杆菌科、乳酸菌活菌数、霉菌、酵母、发酵酸度、产酸活力。

即食型乳酸菌粉产品出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、大肠菌群、乳酸菌活菌数、霉菌。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验项目为技术要求中规定的全部项目。

8.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，在有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品试制和批量生产前；
- b) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验的要求时；
- e) 原辅料产地供应商发生改变或更新主要生产设设备时。

8.5 判定规则

检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品；检验结果中微生物指标不符合标准规定时，判该批产品为不合格品；检验结果中除微生物指标外，其他项目不符合本标准规定时，可在原批次产品中双倍抽样复检一次，复检结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品，复检结果中仍不符合本标准规定时，判该批产品为不合格。

9 标识、包装、贮存、运输、保质期

9.1 标识

9.1.1 产品的销售包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。其中，添加新食品原料的产品应按照国家卫生行政部门相关公告的规定标示使用限量和不适用人群。

9.1.1.1 添加了低聚木糖的产品应在标签上标示低聚木糖的添加量、标示低聚木糖的食用量小于等于 1.2 克/天、标示不适用人群:婴幼儿。

9.1.1.2 添加了棉子低聚糖的产品应在标签上标示棉子低聚糖的添加量、标示棉子低聚糖的食用量小于等于 5 克/天、标示不适用人群:婴幼儿。

9.1.1.3 添加了酵母 β-葡聚糖的产品应在标签上标示酵母 β-葡聚糖的添加量、标示酵母 β-葡聚糖的食用量小于等于 250 毫克/天、标示不适用人群:婴幼儿。

9.1.1.4 添加了磷脂酰丝氨酸的产品应在标签上标示磷脂酰丝氨酸的添加量、标示磷脂酰丝氨酸的食用量小于等于 600 毫克/天、标示不适用人群:婴幼儿。

9.1.1.5 添加了植物甾醇的产品应在标签上标示植物甾醇的添加量、标示植物甾醇的食用量小于等于 2.4 克/天、标示不适用人群:婴幼儿。

9.1.1.6 添加了雨生红球藻的产品应在标签上标示雨生红球藻的添加量、标示雨生红球藻的食用量小于等于 0.8 克/天、标示不适用人群:婴幼儿。

9.1.1.7 添加了 DHA 藻油的产品应在标签上标示 DHA 藻油的添加量、标示 DHA 藻油的食用量小于等于 300 毫克/天(以纯 DHA 计)。

9.1.1.8 添加了鱼油及提取物的产品应在标签上标示鱼油及提取物的添加量、标示鱼油及提取物的食用量小于等于 3 克/天。

9.1.1.9 添加了菊粉的产品应在标签上标示菊粉的添加量、标示菊粉的食用量小于等于 15 克/天、标示不适用人群:婴幼儿。

9.1.1.10 添加了圆苞车前子壳的产品应在标签上标示不适用人群:婴幼儿。

9.1.1.11 添加了低聚甘露糖的产品应在标签上标示低聚甘露糖的添加量、标示低聚甘露糖的食用量小于等于 1.5 克/天、标示不适用人群:婴幼儿。

9.1.1.12 添加了壳寡糖的产品应在标签上标示壳寡糖的添加量、标示壳寡糖的食用量小于等于 0.5 克/天、标示不适用人群:婴幼儿。

9.1.1.13 添加了 L-阿拉伯糖的产品应在标签上标示不适用人群:婴幼儿。

9.1.1.14 添加了塔格糖的产品应在标签上标示不适用人群:婴幼儿。

9.1.1.15 添加了低聚半乳糖的产品应在标签上标示低聚半乳糖的添加量、标示低聚半乳糖的食用量小于等于 15 克/天。

9.1.1.16 添加了玉米低聚肽粉的产品应在标签上标示玉米低聚肽粉的添加量、标示玉米低聚肽粉的食用量小于等于 4.5 克/天、标示不适用人群:婴幼儿。

9.1.2 包装储运图示标识按照 GB/T 191 执行。不得明示或暗示疾病预防治疗作用。

9.1.3 标示中应标注产品中乳酸菌数，乳酸菌活菌数应 $\geq 1 \times 10^8$ CFU/g。

9.2 包装

内包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，包装应符合 GB 9683、GB 4806.7 或相关标准和法律法规的规定。外包装材料应牢固，确保内容物在贮存、运输中不受挤压。

9.3 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的室内，仓库地面铺设隔板，产品存放应离地离墙。严禁与其他有毒有害、有异味、发霉、易挥发、易腐蚀的物品混合存放。

9.4 运输

本产品运输过程应轻拿轻放、防晒、防雨，避免与有毒、有害、易挥发、易腐蚀的物品混合运输。运输工具应洁净、无异味。

9.5 保质期

在本标准规定的贮存和运输条件下，发酵型乳酸菌粉保质期为12个月，即食型乳酸菌粉保质期为24个月。

