

# Q/XGN

新疆果酿食品有限公司  
食品安全企业标准

Q/XGN 0003S—2024

## 一种醋酸菌菌制剂产品生产标准



2023 - 11 - 01 发布

2023 - 11 - 05 实施

新疆果酿食品有限公司 发布

## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，参照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写规则》，参照国家相关标准、制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆果酿食品有限公司提出。

本标准由新疆果酿食品有限公司起草。

本标准主要起草人：蒧元国。

本标准批准人：陈何新。

本标准于 2023 年 11 月 01 日发布。



# 一种醋酸菌菌制剂产品生产标准

## 1 范围

本标准规定了食品加工用菌种制剂生产过程中原料采购、菌种使用于管理、加工、包装、贮存和运输等环节的要求和管理准则。

本标准适用于食品加工用菌种制剂的生产，包括用于食品发酵或作为原料添加到食品中的菌种制剂。

## 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	包装储运图示标志	
GB 31639	食品安全国家标准	食品加工用菌种制剂
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 14881	食品安全国家标准	食品添加剂
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 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
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	食品中致病菌限量
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中砷的测定
国家市场监督管理总局令 第 70 号（2023）		《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

#### 3.1.1 菌株

应符合国务院卫生行政部门发布的法规、公告和相关规定。

#### 3.1.2 其他原料

菌种发酵及制剂化过程中所添加的原料，应符合相应标准和有关规定。

### 3.2 感官指标

应符合表 1 的规定

表 1 感官指标

项目	要求
色泽	具有产品应有的色泽
气味	具有菌种的特有气味、无腐败、无异嗅
状态	液体、半固体或固体，无正常视力可见外来异物

### 3.3 微生物指标

应符合表 2 的规定

表 2 微生物指标

项目	限量
沙门氏菌/25 g( mL)	不得检出
金黄色葡萄球菌/25 g(mL)	不得检出
单核细胞增生李斯特氏菌/25 g(mL)	不得检出

### 3.4 污染物指标

应符合表 3 的规定

表 3 污染物指标

项目	限量
铅（以 Pb 计，干基计）/（mg/kg）	≤1.0
总砷（以 As 计，干基计）/（mg/kg）	≤1.2

### 3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

### 3.6 净含量及允许短缺量

符合第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》。

### 3.7 生产加工过程的卫生要求

符合GB 12695的规定。

## 4 试验方法

### 4.1 感官指标

取适量样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，检查有无杂质。

### 4.2 微生物指标

#### 4.2.1 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定执行。

#### 4.2.2 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30规定执行。

#### 4.2.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定执行。

#### 4.2.4 霉菌和酵母菌

按GB 4789.15规定执行。

### 4.3 污染物指标

#### 4.3.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

#### 4.3.2 砷

按GB 55009.11规定执行。

### 4.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法测定。

## 5 检验规则

### 5.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

### 5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂前，应由生产厂的质量监督检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，附上质量合格证明的，方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为：微生物指标、感官指标、污染物指标和净含量等食品加工用菌种制剂的出厂检验要求项目执行。

### 5.3 型式检验

5.3.1 发生下列情况之一时应进行型式检验：

新产品投产前；原料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；停产6个月以上再恢复生产时；国家执法监督机构提出型式检验要求时。

5.3.2 型式检验应经从出厂检验合格的产品中抽取，型式检验项目包括本标准规定的第3章全部项目。

### 5.4 组批与抽样

#### 5.4.1 组批

同一批原料（配料）、同一生产日期、同一班次、同一规格、同一品种生产的产品为一批。



#### 5.4.2 抽样

(1) 抽样按GB/T 14699.1的规定执行。采样时必须特别注意样品的代表性和避免采样时的污染。首先准备好灭菌容器和采样工具，如灭菌广口瓶，金属勺和刀。样品采集后应立即进行检验。

(2) 采样后应立即贴上标签，注明：样品名称、品种规格、数量、制造者名称、采样时间与地点、采样人。将两瓶样品封存，保留两个月备查。其他样品立即送化验室，进行感官要求、理化要求和微生物等指标的检验。

#### 5.5 判定

出厂检验或型式检验项目全部符合本标准，判为合格品，如有一项不合格，则应在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，以复检结果为准，若复检后仍不合格，则判该批产品为不合格产品。微生物指标不合格时不得复检。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

- 
- (1) 预包装菌制剂标签按GB 14881执行，~~并~~按合同标注产品类型
  - (2) 外包装纸箱上除标明产品名称、制造者~~者~~或经销商~~者~~名称和地址外，还应标明单位包装的净含量和总数量。
  - (3) 包装储运图示标志应符合GB/T 191要求。

#### 6.2 包装

- (1) 包装材料应符合食品卫生要求。
- (2) 包装容器应清洁，封装严密，无漏菌现象
- (3) 外包装应使用合格的包装材料，并符合相应的标准。

#### 6.3 运输

- (1) 成品不得与潮湿地面直接接触；不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品同贮同运。
- (2) 运输温度宜保持在 5°C-28°C；贮存温度宜保持在 5°C-25°C

#### 6.4 贮存

应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥处。不得与有毒、有害及有异味的物品一同存放。

### 7 保质期

常温贮存，自生产日期起，保质期按照标签标注执行。

---

# 兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	一种醋酸菌菌制剂产品生产标准	标准主要起草人	蒽元国
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） <p>为了保证食品的安全，进一步规范企业的生产、检验及销售，根据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写》、《中华人民共和国食品安全法》、GB 31612及 GB 31639《食品安全国家标准 食品加工用菌种制剂》编写了本标准，经过产品质量验证符合要求，报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理后备案。</p>			
标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等） <p>本标准使用按照 GB 31612-2023, GB 31639-2023 制定。按照 GB 4789 制定微生物：金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、沙门氏菌、霉菌和酵母菌指标。食品中的一种或多种活的微生物(包括细菌、丝状真菌，酵母)，经发酵、富集，乳化或不乳化、干燥或不干燥、混合或不混合，包装等工序制成的食品原料制剂。各种原辅料要求符合相关标准和有关规定。菌种：应符合国务院卫生行政部门发布的法规、公告和相关规定，按照 GB 31639《食品安全国家标准 食品加工用菌种制剂》；其他原料：菌种发酵及制剂化过程中所添加的原料，符合相应标准和有关规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理要求的物品。</p> <p>生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求符合本企业标准的要求。</p>			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 <p>产品的检验指标应符合标准第3章全部项目的要求。沙门氏菌：按照 GB 4789.2 规定的方法检测；金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10；单核细胞增生李斯特氏菌按 GB 4789.30 规定的方法检测；霉菌和酵母按 GB 4789.15 规定的方法检测；净含量及允许负偏差按 JJF1070 规定的方法检测。</p> <p>产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准和国家标准的要求。</p>			
与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况） <p>标准与《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《食品安全企业标准备案办法》、GB 31639《食品安全国家标准 食品加工用菌种制剂》、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 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 14881《食品安全国家标准 通用卫生规范》的规定和要求有关系。</p>			
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明 <p>GB 31639 中砷<math>\leq 1.5\text{mg/kg}</math>，该产品通过严控进货渠道，严把产品质量，降低生产过程中砷指标，制定砷<math>\leq 1.0\text{mg/kg}</math>。与国家标准相比砷严于国家标准 GB 31639 的规定。</p>			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 <p>标准于 2024 年 4 月 15 日至 2024 年 5 月 5 日在新疆生产建设兵团卫生健康委员会网站上已公示，在公示期间内未收到修改意见。</p>			

## 兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆果酿食品有限公司			
注册地址		新疆伊犁州奎屯市天北新区夏荷路 1-43 幢 4 号			
法定代表人/负责人		陈何新	联系电话	13579175898	
企业备案事项联系人		蒽元国	联系电话	15209922826	
企业标准名称		一种醋酸菌菌制剂产品生产标准	企业标准编号	Q/XGN0003S-2024	
适用的食品类别与代码		16.07 其他			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家（地方）标准		企业标准指标值
			标准名称（标准号）	项目指标值	
		砷	GB 31639	≤1.5mg/kg	≤1.2 mg/kg
	其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
企业自我承诺	一、本企业对所提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。 二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业对于违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。 四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。				
法定代表人签字：  陈何新  企业（盖章） 2024 年 04 月 05 日					

注：上述备案的食品安全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。

企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制