



# 中华人民共和国国家标准

GB 31639—2023

## 食品安全国家标准 食品加工用菌种制剂



2023-09-06 发布

2024-09-06 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会  
国家市场监督管理总局 发布

## 前 言

本标准代替 GB 31639—2016《食品安全国家标准 食品加工用酵母》。



# 食品安全国家标准

## 食品加工用菌种制剂

### 1 范围

本标准适用于食品加工用菌种制剂,包括用于食品发酵或作为原料添加到食品中的菌种制剂,不适用于直接食用的产品以及固态发酵工艺生产的酒曲、红曲等。

### 2 术语和定义

#### 2.1 食品加工用菌种制剂

可用于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。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

##### 3.1.1 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。

##### 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 感官要求

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	具有产品应有的色泽	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
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 污染物限量

污染物限量应符合表 2 的规定。

表 2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计,干基计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.12
总砷(以 As 计,干基计)/(mg/kg)	≤ 1.5	GB 5009.11

## 3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	限 量	检验方法
沙门氏菌/25 g(mL)	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/25 g(mL)	不得检出	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌/25 g(mL)	不得检出	GB 4789.30
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。		

## 3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 4 标签

标签应符合 GB 7718 的规定,标示菌种的中文名称和拉丁学名,用于婴幼儿食品的菌种需要标示到菌株。