ICS 67.050
CCS X 10

T/CNHFA

团 体 标 准

T/CNHFA 006—2026

益生菌食品活菌率分级规范

Gading specification for probiotic viable rate in probiotic foods

2026－10－28 发布　　2026－11－01 实施

中国营养保健食品协会　　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。

本文件代替T/CNHFA 006—2022《益生菌食品活菌率分级规范》，与T/CNHFA 006—2022相比，主要变化如下：

——修改了范围，增加了调制乳粉。

——修改了规范性引用文件，增加了乳粉和调制乳粉国标。

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。

本文件由汤臣倍健股份有限公司提出，由内蒙古蒙牛乳业（集团）股份有限公司提出修订。

本文件由中国营养保健食品协会归口。

本文件起草单位：汤臣倍健股份有限公司、中国食品发酵工业研究院、中国标准化研究院、丹尼斯克（中国）有限公司、科汉森（北京）贸易有限公司、恒天然商贸（上海）有限公司、艾地盟（上海）管理有限公司、河北一然生物科技股份有限公司、庶正康讯（北京）商务咨询有限公司、健合（中国）有限公司、Life-Space Group Pty Ltd、澳优乳业（中国）有限公司、微康益生菌（苏州）股份有限公司、内蒙古蒙牛乳业（集团）股份有限公司。

本文件主要起草人：张旭光、赵溪、连晓雷、王岗、刘明、兰韬、金苏、雷鸣、赵静波、杜凌、高晓旭、俞海琦、赵林森、杨玲、李芃、乔小青、郑文欣、李斌、罗诗慧、刘学聪、郭新梅、方曙光、夏九学、毛跃建、张晓娜、王成、杨静、唐亚利。

本文件是第二次发布。

益生菌食品活菌率分级规范

1 范围

本文件规定了益生菌食品活菌率的术语和定义、益生菌活菌率分级指标、检验方法和标签的要求。

本文件适用于粉末状、颗粒状等的益生菌食品的活菌率分级，如固体饮料、调制乳粉等。

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 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

GB 19644 食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉

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

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 probiotic foods

添加了益生菌，并且在保质期内益生菌活菌总数大于 10^6 CFU/g 的食品。

3.3

益生菌活菌率（%） probiotic viable rate

益生菌食品在标签标示的条件下贮存了三分之一保质期时，益生菌活菌总数与益生菌添加总数的比值，用百分率表示。

4 益生菌活菌率分级指标

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	四级
益生菌活菌率（%）	≥50.0%	≥10.0%	≥1.0%	≥0.1%

5 检验方法

5.1 检验要求

5.1.1 应选择三个不同批次的产品进行益生菌活菌率评价，产品应在标签标示的贮存条件下进行贮存。

5.1.2 益生菌活菌总数检测应在产品三分之一保质期前后7天内完成。

5.1.3 益生菌活菌总数应按照菌种选择GB 4789.34、GB 4789.35或其他经方法学验证的方法进行计数。

5.1.4 标签标示添加多种益生菌的产品，益生菌活菌总数检测值应按照加和计算。

5.2 结果计算

益生菌活菌率计算结果以三个不同批次产品的益生菌活菌率平均值计。一批次产品中益生菌活菌率按照公式（1）计算：

$$R = \frac{A_t}{A_0} \times 100\% \quad \text{.....} \quad (1)$$

式中：

R——一批次产品中益生菌活菌率；

A_t——产品三分之一保质期时的益生菌活菌总数检测值，单位为CFU/g；

A_0——益生菌添加总数，单位为CFU/g。

计算结果表示到小数点后一位。

6 标签

6.1 益生菌活菌率在标签上的标示方式为“活菌率X级”或“活菌率XX.X%”或同时标示上述两种方式。

6.2 益生菌活菌率的标示应符合国家相应法律法规及标准的要求。