

ICS 67.220.20
分类号: X 69
备案号: 43596-2013

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 4575—2013

食品加工用乳酸菌

Lactic acid bacteria for food process

2013-12-31 发布

2014-07-01 实施

中华人民共和国工业和信息化部 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准技术指标参照ISO 27205 | IDF 149: 2010《用于发酵乳制品的细菌发酵剂》中的技术指标。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准起草单位：丹尼斯克（中国）有限公司、科汉森（北京）贸易有限公司、润盈生物工程（上海）有限公司、帝斯曼（中国）有限公司、中国食品发酵工业研究院。

本标准主要起草人：张蔚、郭新光、文焱、刘虹、宋锦安、宋萃、杜建华、滕家琦、郝志华。

食品加工用乳酸菌

1 范围

本标准规定了食品加工用乳酸菌的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以适宜的发酵用营养物质接种乳酸菌种，经发酵培养，浓缩等工艺制成的，用于乳及乳制品、肉制品、饮料、泡菜发酵及发酵剂以外的其他用途的食品加工用乳酸菌。

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/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备
- GB/T 602 化学试剂 杂质测定用标准溶液的制备
- GB/T 603 化学试剂 试验方法中所用制剂及制品的制备
- 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/T 6682—2008 分析实验室用水规格和试验方法
- GB 7718 预包装食品标签通则
- SN/T 0738 出口食品中肠杆菌科检验方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

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。

注：本标准中所涉及的乳酸菌是食品加工业重要的食品原料，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。

3.2

乳酸菌发酵剂 lactic acid bacterium starter cultures

加入到乳类、肉类、水果、蔬菜等食品原料中，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），使得发酵食品具有一定酸度、滋味、香味和变稠等特性的一种或多种乳酸菌菌种。

4 分类

4.1 按用途分为：