《食品安全国家标准 食品添加剂 结冷胶》

（GB 25535-2010）第1号修改单（征求意见稿）编制说明

一、修订背景

《食品安全国家标准 食品添加剂 结冷胶》（GB 25535-2010）于2010年12月21日发布，2011年2月21日实施。

根据《卫生部关于规范食品中大肠菌群指标的检测工作的公告（2009年第16号）》：现行食品标准中规定的大肠菌群指标以“MPN/100克或MPN/100毫升”为单位的，适用《食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定》（GB/T 4789.3-2003）进行检测；以“MPN/克或MPN/毫升”、“CFU/克或CFU/毫升”为单位的，适用《食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数》（GB/T 4789.3-2008）进行检测。

本标准4.3表3微生物指标中规定大肠菌群的限量为30，单位是MPN/100g，因此，对结冷胶大肠菌群指标采用GB/T 4789.3-2003的方法检测，目前最新版本为《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》（GB 4789.3-2016）。该方法对结冷胶有一个重大的缺陷：即对检测样品的处理方式是10倍稀释度，而结冷胶作为增稠剂，在10倍稀释度即10%浓度下，整体呈固态结块状而无法进行检测。

基于上述情况，考虑安全性和实际性，需要统一调整微生物指标的检验方法，将样品匀液的10倍稀释度修改为100倍稀释度，在表3后以注释形式明确；其中，大肠菌群指标考虑平板计数法操作简单且准确，予以替换MPN计数法，与其结果一致，根据样品稀释度的变化，“无菌落生长”对应的结果由“＜10”改为“＜100”，单位是CFU/g，符合GB 4789.3中计数的报告方式“若所有稀释度（包括液体样品原液）平板均无菌落生长，则以小于1乘以最低稀释倍数报告。”；按照稀释度要求，同样规范沙门氏菌的指标要求（不得检出/g），对应于取样量，而未更改指标。

二、修订内容

表3 微生物指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项          目 | 指         标 | 检验方法 |
| 菌落总数/（CFU/g） | ≤ | 10000 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/（MPN/100g） | ≤ | 30 | GB 4789.3 |
| 沙门氏菌 |  | 0/25g | GB 4789.4 |
| 霉菌和酵母/（CFU/g） | ≤ | 400 | GB 4789.15 |

修改为：

表3 微生物指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项          目 | 指         标 | 检验方法a |
| 菌落总数/（CFU/g） | ≤ | 10000 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/（CFU/g） | ＜ | 100 | GB 4789.3 |
| 沙门氏菌b/g |  | 不得检出 | GB 4789.4 |
| 霉菌和酵母/（CFU/g） | ≤ | 400 | GB 4789.15 |
| a 在无菌条件下，称取1.0 g试样，溶解于100 mL磷酸盐缓冲液或生理盐水中，制成1:100的样品匀液（沙门氏菌检验除外）。b在无菌条件下，称取1.0 g试样，溶解于100 mL BPW中，制成1:100的样品匀液。 |

三、征求意见情况

暂无。

四、审查情况

暂无。