

# 嗜酸乳杆菌 益生菌冻干粉 乳酸菌固体饮料原料 食品级生产厂家

产品名称	嗜酸乳杆菌 益生菌冻干粉 乳酸菌固体饮料原料 食品级生产厂家
公司名称	青岛诺森生物技术有限公司
价格	280.00/千克
规格参数	厂家:青岛诺森生物 规格:100亿cfu/g 产地:山东青岛
公司地址	山东省青岛市平度市北海路299号
联系电话	86633377 15863621729

## 产品详情

### 嗜酸乳杆菌ST-85

(*Lactobacillus acidophilus*)属于乳杆菌属，革兰氏阳性杆菌，杆的末端呈圆形。

嗜酸乳杆菌ST-85活菌数，在4℃及-18℃贮藏条件下，样品中活菌数量随存放时间的推移基本无变化，存放24个月以后，存活率能分别达到\*

嗜酸乳杆菌ST-85在pH3.0的MRS培养基中处理4小时后，存活率较高。实验结果显示该菌具有良好的耐酸特性。嗜酸乳杆菌ST-85在0.2%的胆盐中处理4h，存活率为\*，实验结果显示该菌具有良好的耐胆盐特性。

### 产品应用

食品、膳食补充剂发酵乳制品、饮料等烘焙及其他食品

## 产品介绍

本品用于即食型益生菌、固体饮料等产品原料使用，产品经发酵工艺与深冷冻冻干干燥及保护工艺加工而成的冻干菌粉，产品本身包括菌种和保护剂及稀释载体。产品为粉末状，无肉眼可见杂质，颜色呈白色至淡黄色，可广泛应用于食品、乳制品等。

## 产品规格

活菌数：100-1000亿CFU/g，可定制

## 产品执行标准号

Q/370283QDNS 0002-2020

## 生产许可证编号

13137028303857

## 产品检测指标

微生物指标	控制范围	检验方法参考
活性乳酸菌数量	1.0 × 10 <sup>8</sup> CFU/g	
大肠菌群	< 10CFU/g	
霉菌	< 10CFU/g	GB 4789.15
酵母菌	< 10CFU/g	GB 4789.15
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌）（/25g）（型检项）	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.10、GB 4789.5、GB4789.30
理化指标	控制范围	检验方法参考
铅（以Pb计）（型检项）	1.0mg/kg	GB 5009.11
砷（以As计）（型检项）	1.0mg/kg	GB 5009.12

## 包装规格

产品采用三层高阻隔复合铝箔袋包装，包装规格为1kg/包，5kg/包，或根据客户需求

## 储藏及货架期

产品贮藏与-18 或更低温度，需要密闭避光保存，保质期24个月，冷冻密闭保存条件下产品稳定，活性无明显筛检

## 使用方法

为避免菌粉受潮，应事先将包装袋从-18℃中取出，置室温环境下放置30分钟，待回复室温后使用。