

可用于食品的菌种名单

Liste des ferments autorisés en Chine pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires

序号 N°	菌种名称 Nom en chinois	拉丁学名 Nom en latin	公布日期 Date de publication
一、双歧杆菌属 (Bifidobacterium)			
1	青春双歧杆菌	<i>Bifidobacterium adolescentis</i>	2010
2	动物双歧杆菌 (乳双歧杆菌)	<i>Bifidobacterium animalis</i> (<i>Bifidobacterium lactis</i>)	
3	两歧双歧杆菌	<i>Bifidobacterium bifidum</i>	
4	短双歧杆菌	<i>Bifidobacterium breve</i>	
5	婴儿双歧杆菌	<i>Bifidobacterium infantis</i>	
6	长双歧杆菌	<i>Bifidobacterium longum</i>	
二、乳杆菌属 (Lactobacillus)			
1	嗜酸乳杆菌	<i>Lactobacillus acidophilus</i>	2010
2	干酪乳杆菌	<i>Lactobacillus casei</i>	
3	卷曲乳杆菌	<i>Lactobacillus crispatus</i>	
4	德氏乳杆菌保加利亚亚种 (保加利亚乳杆菌)	<i>Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus</i> (<i>Lactobacillus bulgaricus</i>)	
5	德氏乳杆菌乳亚种	<i>Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis</i>	
6	发酵乳杆菌	<i>Lactobacillus fermentium</i>	
7	格氏乳杆菌	<i>Lactobacillus gasseri</i>	
8	瑞士乳杆菌	<i>Lactobacillus helveticus</i>	
9	约氏乳杆菌	<i>Lactobacillus johnsonii</i>	
10	副干酪乳杆菌	<i>Lactobacillus paracasei</i>	
11	植物乳杆菌	<i>Lactobacillus plantarum</i>	
12	罗伊氏乳杆菌	<i>Lactobacillus reuteri</i>	
13	鼠李糖乳杆菌	<i>Lactobacillus rhamnosus</i>	
14	唾液乳杆菌	<i>Lactobacillus salivarius</i>	
15	清酒乳杆菌	<i>Lactobacillus sakei</i>	
16	弯曲乳杆菌	<i>Lactobacillus curvatus</i>	2019
三、链球菌属 (Streptococcus)			
1	嗜热链球菌	<i>Streptococcus thermophilus</i>	2010
四、芽孢杆菌属 (Bacillus)			
1	凝结芽孢杆菌	<i>Bacillus coagulans</i>	2016
五、丙酸杆菌属 (Propionibacterium)			
1	产丙酸丙酸杆菌	<i>Propionibacterium acidipropionici</i>	2014
2	费氏丙酸杆菌谢氏亚种	<i>Propionibacterium freudenreichii subsp. Shermanii</i>	2010
六、葡萄球菌属 (Staphylococcus)			
1	小牛葡萄球菌	<i>Staphylococcus vitulinus</i>	2016
2	木糖葡萄球菌	<i>Staphylococcus xylosus</i>	
3	肉葡萄球菌	<i>Staphylococcus carnosus</i>	

序号 N°	菌种名称 Nom en chinois	拉丁学名 Nom en latin	公布日期 Date de publication
七、片球菌属 (<i>Pediococcus</i>)			
1	乳酸片球菌	<i>Pediococcus acidilactici</i>	2014
2	戊糖片球菌	<i>Pediococcus pentosaceus</i>	
八、乳球菌属 (<i>Lactococcus</i>)			
1	乳酸乳球菌乳酸亚种	<i>Lactococcus Lactis subsp. lactis</i>	2011
2	乳酸乳球菌乳脂亚种	<i>Lactococcus Lactis subsp. cremoris</i>	
3	乳酸乳球菌双乙酰亚种	<i>Lactococcus Lactis subsp. diacetylactis</i>	
九、明串球菌属 (<i>Leuconostoc</i>)			
1	肠膜明串珠菌肠膜亚种	<i>Leuconostoc.mesenteroides subsp.mesenteroides</i>	2012
十、克鲁维酵母 (<i>Kluyveromyces</i>)			
1	马克斯克鲁维酵母	<i>Kluyveromyces marxianus</i>	2013
<p>注：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 传统上用于食品生产加工的菌种允许继续使用。名单以外的、新菌种按照《新资源食品管理办法》执行。 2. 可用于婴幼儿食品的菌种按现行规定执行，名单另行制定。 <p>Remarque :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Les ferments utilisés traditionnellement dans la production et la transformation des denrées alimentaires peuvent continuer à être utilisés. Les nouveaux ferments qui ne sont pas incorporés dans cette liste doivent être mis en œuvre conformément à la « Mesure de gestion des nouvelles ressources alimentaires ». 2. Les ferments pouvant être utilisés dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge doivent être mis en œuvre conformément à la réglementation en vigueur et la liste doit être établie séparément. 			

可用于婴幼儿食品的菌种名单

Liste des ferments autorisés en Chine pouvant être utilisés dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

序号 N°	菌种名称 Nom en chinois	拉丁学名 Nom en latin	菌株号 N° de souche	公布日期 Date de publication
1	嗜酸乳杆菌*	<i>Lactobacillus acidophilus</i> *	NCFM	2011
2	动物双歧杆菌	<i>Bifidobacterium animalis</i>	Bb-12	2011
3	乳双歧杆菌	<i>Bifidobacterium lactis</i>	HN019	2011
			Bi-07	
4	鼠李糖乳杆菌	<i>Lactobacillus rhamnosus</i>	LGG	2011
			HN001	
5	发酵乳杆菌	<i>Lactobacillus fermentum</i>	CECT5716	2016
6	短双歧杆菌	<i>Bifidobacterium breve</i>	M-16V	2016
7	罗伊氏乳杆菌	<i>Lactobacillus reuteri</i>	DSM17938	2014
8	瑞士乳杆菌	<i>Lactobacillus helveticus</i>	R0052	2020
9	婴儿双歧杆菌	<i>Bifidobacterium infantis</i>	R0033	2020
10	两歧双歧杆菌	<i>Bifidobacterium bifidum</i>	R0071	2020

注：*仅限用于 1 岁以上幼儿的食品。
Remarque : * Uniquement être utilisé pour les aliments des enfants de plus d'un an.