

## 附2

# 国家市场监督管理总局 保健食品产品技术要求

国食健注G20230073

## 英纽林牌菊粉胶原蛋白粉

【原料】 菊粉、水解鱼胶原蛋白、牛磺酸、葡萄糖酸锌

【辅料】 无

【生产工艺】 本品经过筛、混合、分装等主要工艺加工制成。

【直接接触产品包装材料种类、名称及标准】 药用复合膜袋应符合YBB00132002的规定。

【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	白色至淡黄色
滋味和气味	具有本品正常的滋味与气味
性状	均匀粉末，无吸潮结块
杂质	无正常视力可见外来异物

【鉴别】 无

【理化指标】 应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分, %	$\leq 8$	GB 5009.3中“第二法 减压干燥法”
灰分, %	$\leq 10.0$	GB 5009.4
铅(以Pb计), mg/kg	$\leq 2.0$	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	$\leq 1.0$	GB 5009.11
总汞(以Hg计), mg/kg	$\leq 0.3$	GB 5009.17
羟脯氨酸, %	$\geq 2.0$	GB/T 9695.23

【微生物指标】 应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检测方法
菌落总数, CFU/g	≤30000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤0.92	GB 4789.3 “MPN计数法”
霉菌和酵母, CFU/g	≤50	GB 4789.15
沙门氏菌	≤0/25g	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	≤0/25g	GB 4789.10

【标志性成分含量测定】 应符合表4的规定。

表4 标志性成分含量测定

项 目	指 标	检测方法
牛磺酸, g/100g	≥1.4	GB 5009.169
锌 (以Zn计), mg/100g	65-120	GB 5009.14

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为10g/袋, 允许负偏差为9%。

#### 【原辅料质量要求】

1. 菊粉: 应符合下表规定, 其余指标应符合《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》(2009年第5号)。

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g	≤30000
大肠菌群, MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母, CFU/g	≤50
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

2. 水解鱼胶原蛋白

项 目	指 标
来源	鱼皮
制法	经清洗、沥干、浸泡(6%NaCl溶液, 24h)、离心、清洗、浸泡(醋酸溶液, 4h)、均质、调节pH值、酶解(木瓜蛋白酶, 45-55℃, 6~8h)、灭酶(90℃, 15min)、冷却、脱色脱腥(活性炭)、过滤、浓缩、喷雾干燥(进风温度155-165℃, 出风温度70-75℃)、过筛、包装等主要工艺制成
感官要求	白色或淡黄色粉末
蛋白质, %	≥90
羟脯氨酸, %	≥6.0
水分, %	≤8.0
灰分, %	≤3.0
铅(以Pb计), mg/kg	≤2.0
总砷(以As计), mg/kg	≤1.0
总汞(以Hg计), mg/kg	≤0.3
镉(以Cd计), mg/kg	≤0.1
菌落总数, CFU/g	≤30000

大肠菌群, MPN/g	$\leq 0.92$
霉菌和酵母, CFU/g	$\leq 50$
沙门氏菌	$\leq 0/25g$
金黄色葡萄球菌	$\leq 0/25g$

3. 牛磺酸: 应符合GB 14759《食品安全国家标准 食品添加剂 牛磺酸》的规定。

4. 葡萄糖酸锌: 应符合GB 8820《食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸锌》的规定。

---