

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20220305

汤臣倍健®鱼胶原蛋白大豆肽维生素E粉（百香果味）

【原料】 鱼胶原蛋白粉、大豆肽粉、维生素E粉（D- α -生育酚醋酸酯、二氧化硅）、透明质酸钠

【辅料】 异麦芽酮糖醇、百香果粉（百香果浓缩汁、 β -胡萝卜素、百香果香料、柠檬酸、糊精）、柠檬酸、三氯蔗糖

【生产工艺】 本品经粉碎、过筛、制粒、干燥、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】 包装袋应符合GB/T 28118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、气味	具有本品特有的滋味、气味，无异味
性状	均匀一致的流动性粉末，无结块
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，%	≤ 8.0	GB 5009.3
灰分，%	≤ 5.0	GB 5009.4
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.17
三氯蔗糖，g/kg	≤ 2.0	GB 22255

【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
蛋白质, g/100g	≥54.0	GB 5009.5
羟脯氨酸, g/100g	≥3.0	GB/T 9695.23
肽含量, g/100g	≥51.0	GB/T 22492
维生素E, g/100g	0.30—0.72	GB 5009.82

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为5.5g/袋, 允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

1. 鱼胶原蛋白粉

项 目	要 求
来源	鱼皮等
制法	经提取（水, 75~85℃, 4~6h）、精制（胃蛋白酶, 约6h）、灭菌（128~142℃, 4~15s）、喷雾干燥（进风温度140~180℃, 出风温度70~85℃）等主要工艺加工制成
感官要求	类白色至淡黄色粉末或颗粒, 具有本品特有的气味和滋味
蛋白质, %	≥90
水分, %	≤8.0
灰分, %	≤8.0
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	≤0.5
铬（以Cr计）, mg/kg	≤2.0
菌落总数, CFU/g	≤30000
霉菌和酵母, CFU/g	≤50
大肠菌群, MPN/g	≤0.92
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

2. 大豆肽粉: 应符合GB/T 22492《大豆肽粉》的规定。

3. 维生素E粉（D-α-醋酸生育酚、二氧化硅）

项 目	要 求
-----	-----

来源	D-α-醋酸生育酚、二氧化硅
制法	经配料、混合等工序制成
感官要求	类白色至淡黄色颗粒，无异味，无肉眼可见杂质
α-生育酚醋酸酯，%	≥51.5
总砷（以As计），mg/kg	≤1.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤2.0
镉（以Cd计），mg/kg	≤0.2
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.3
菌落总数，CFU/g	≤30000
霉菌和酵母，CFU/g	≤50
大肠菌群，MPN/g	≤0.92
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

4. 透明质酸钠：应符合《关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告（2008年第12号）》的规定。

5. 异麦芽酮糖醇：应符合《关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告》（2008年第20号）的规定。

6. 百香果粉（百香果浓缩汁、β-胡萝卜素、百香果香料、柠檬酸、糊精）

项 目	要 求
来源	百香果浓缩汁、β-胡萝卜素、百香果香料、柠檬酸、糊精
制法	经配料、混合、喷雾干燥（进风温度140~170℃，出风温度105~115℃）等主要工序制成
感官要求	淡黄色均匀粉末，具有浓郁的百香果味，无肉眼可见杂质
水分，%	≤8.0
灰分，%	≤8.0
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
菌落总数，CFU/g	≤30000
霉菌和酵母，CFU/g	≤50
大肠菌群，MPN/g	≤0.92
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

7. 柠檬酸：应符合GB 1886.235《食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸》的规定。

8. 三氯蔗糖：应符合GB 25531《食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖》的规定。