

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G20210081

福祿堂®阿胶蜜枣

- 【原料】 鲜枣、阿胶
- 【辅料】 白砂糖、麦芽糖浆、蜂蜜、柠檬酸
- 【生产工艺】 本品经筛选、划皮、投核、糖制、浸渍、烘干、浸胶、包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】
复合膜应符合GB/T 10004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	棕褐色至黑褐色
滋味、气味	味甜，具有阿胶特有的滋味、气味，无异味
性状	呈枣状，无核
杂质	无正常视力可见的外来杂质

- 【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，%	≤15.0	GB 5009.3
灰分，%	≤2.0	GB 5009.4
铅（以Pb计），mg/kg	≤2.0	GB 5009.11
总砷(以As计)，mg/kg	≤1.0	GB 5009.12
总汞(以Hg计)，mg/kg	≤0.3	GB 5009.17
六六六，mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.19

【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
金黄色葡萄球菌	$\leq 0/25g$	GB 4789.10
沙门氏菌	$\leq 0/25g$	GB 4789.4

【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
L-羟脯氨酸（按干燥品计算）， g/100g	≥ 1.20	取10粒样品粉碎混合均匀后，按《中华人民共和国药典》“阿胶”项下“含量测定”规定的方法
甘氨酸（按干燥品计算），g/100g	≥ 2.70	取10粒样品粉碎混合均匀后，按《中华人民共和国药典》“阿胶”项下“含量测定”规定的方法
丙氨酸（按干燥品计算），g/100g	≥ 1.05	取10粒样品粉碎混合均匀后，按《中华人民共和国药典》“阿胶”项下“含量测定”规定的方法
L-脯氨酸（按干燥品计算）， g/100g	≥ 1.50	取10粒样品粉碎混合均匀后，按《中华人民共和国药典》“阿胶”项下“含量测定”规定的方法

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

净含量为20g/袋，允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

1. 鲜枣：应符合GB/T 22345《鲜枣质量等级》的规定。
2. 阿胶：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
3. 白砂糖：应符合GB/T 317《白砂糖》的规定。
4. 麦芽糖浆：应符合GB/T 20883《麦芽糖》的规定。
5. 蜂蜜：应符合GB 14963《食品安全国家标准 蜂蜜》的规定。
6. 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。