

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G20200309

合辉牌蛋白粉（草莓味）

【原料】 大豆分离蛋白、浓缩乳清蛋白

【辅料】 白砂糖、葡萄糖、脱脂乳粉、草莓粉

【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】

复合膜应符合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	淡黄色
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无异味
性状	均匀粉末，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
灰分，%	≤8	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

黄曲霉毒素M ₁ , μg/kg	≤0.5	GB 5009.24
六六六, mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19
脲酶（定性）	阴性	GB 5413.31

【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	≤0/25g	GB 4789.10
沙门氏菌	≤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
蛋白质, g/100g	≥43.6	GB 5009.5

【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. 大豆分离蛋白：应符合GB 20371《食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白》的规定。
2. 浓缩乳清蛋白：应符合GB 11674《食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉》的规定。
3. 白砂糖：应符合GB/T 317《白砂糖》的规定。
4. 葡萄糖：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
5. 脱脂乳粉：应符合GB 19644《食品安全国家标准 乳粉》的规定。
6. 草莓粉

项 目	指 标
来源	草莓浓缩果汁、麦芽糊精、氧化淀粉
制法	经配料、投料、加热（60～70℃）、搅拌、喷雾干燥（进风温度165～175℃，出口温度90～95℃）、包装等主要工艺制成
感官要求	粉红色粉末，有草莓香气、滋味
水分, %	≤5

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
六六六，mg/kg	≤0.2
滴滴涕，mg/kg	≤0.2
菌落总数，CFU/g	≤30000
大肠菌群，MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母，CFU/g	≤50
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g
