

国家市场监督管理总局  
保健食品产品技术要求

国食健注G20200376

唯亿康牌大豆肽蛋白粉

- 【原料】 大豆分离蛋白、大豆低聚肽、乳清粉
- 【辅料】 植脂末、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、低聚异麦芽糖、二氧化硅、阿斯巴甜
- 【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】 聚乙烯瓶应符合GB 4806.7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    | 淡黄色至类白色          |
| 滋味、气味 | 具有产品应有的滋味、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       |
|----------------|------|------------|
| 水分，g/100g      | ≤9.0 | GB 5009.3  |
| 灰分，g/100g      | ≤7.0 | 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 |
|-----------------|------|------------|

【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 | ≥75 | GB 5009.5  |
| 多肽, g/100g  | ≥12 | GB/T 22492 |

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为400g/桶, 允许负偏差为3.0%。

#### 【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. 大豆低聚肽: 应符合GB/T 22492《大豆肽粉》的规定。
3. 乳清粉: 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。
4. 植脂末: 应符合QB/T 4791《植脂末》的规定。
5. 羧甲基纤维素钠: 应符合GB 1886.232《食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠》的规定。
6. 瓜尔胶: 应符合GB 28403《食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶》的规定。
7. 低聚异麦芽糖: 应符合GB/T 20881《低聚异麦芽糖》的规定。
8. 二氧化硅: 应符合GB 25576《食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅》的规定。
9. 阿斯巴甜: 应符合GB 1886.47《食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)》的规定。