附件6

保健食品产品技术要求（范本）

食健备

───────────────────────────────────────

××××××××（产品中文名）

【原料】

【辅料】

【生产工艺】本品经××、××、××、××、××、××等主要工艺加工制成。（其中，关键工艺应标注参数或参数合理范围）  
【直接接触产品包装材料的种类、名称及标准】

【感官要求】应符合表1的规定。

表1 感官要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项　　目 | 指标 |
| 色泽 |  |
| 滋味、气味 |  |
| 状态 |  |

【鉴别】1 显微鉴别 ××××××××××××××。

2 薄层鉴别 ××××××××××××。

3 理化鉴别 ××××××××××××。

【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 |
| ×××，×× | ≤×× | GB/T ×××× |
| ×××，×× | ≤×× | GB/T ×××× |
| ×××，×× | ≤×× | GB ×××× |
| ×××，×× | ≥×× | GB ×××× |
| ×××，×× | ××～×× | 1 ×××的测定 |

1 ×××的测定

1.1 仪器

1.1.1××××

1.1.2 ×××××

1.2试剂

1.2.1 ××××××××

1.2.2 ××××××××

1.2.3标准品来源纯度：××××

1.3色谱条件

1.3.1 ×××××××××

1.3.2 ××××××××××××××××××

1.3.3 ×××××××××

1.4标准品溶液制备：×××××××××××××××××××××××××××××××××

1.5样品溶液制备：×××××××××××××××××××××××××××

1.6 测定：××××××××××××××××××××××××××××××××××××××

1.7结果计算

A×Cs×V×100

X = ————————

As×m

式中：

X—样品中××××××的含量，mg/100g；

A—样品中×××的峰面积；

Cs—标准溶液中×××××标准品的浓度，mg/mL；

As—标准溶液中×××××标准品的峰面积；

m—样品质量，g；

V—样品定容体积，mL。

【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/× | ≤×× | ×××× |
| 大肠菌群，MPN/×× | ≤×× | ×××× |
| 霉菌和酵母，CFU/× | ≤×× | ×××× |
| 金黄色葡萄球菌 | ≤0/25g | ×××× |
| 沙门氏菌 | ≤0/25g | ×××× |
| ×××× | ×××× | ×××× |

【功效成分或标志性成分指标】应符合表4的规定。

表4 功效成分指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检测方法 |
| ×××，×× | ××～×× | GB/T ×××× |
| ×××，×× | ××～×× | 1 ×××的测定 |

1 ×××的测定

1.1 原理：××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××

1.2试剂

1.2.1××××××××××××

1.2.2×××××××××××××××××××××××××××

1.2.3 ××××××××××××××××××××××××××××××

1.2.4 ××××××××××××××××××××××××

1.2.5 标准品来源纯度：×××××

1.3仪器

1.3.1××××××

1.3.2×××

1.3.3 ×××××××××

1.4标准曲线的制备：×××××××××××××××××××××

1.5样品处理

1.5.1×××××××××××××××××××××××××××××××××××××××

1.5.2 ××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××

1.6 样品测定：×××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××

1.7结果计算

W1-W2

X = ———————

M×V2/V1×V4/V3

式中：

X—样品中×××的含量，mg/mL；

W1—样品测定液中×××的质量，mg；

W2—样品空白液中×××的质量，mg；

M—取样量，mL；

V1—××××，mL；

V2—×××，mL；

V3—××××××，mL；

V4—×××，mL。

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

【原辅料质量要求】

1、×××××：应符合GB ××××的要求。

2、×××：应符合GB ×××××的要求。

3、×××：应符合GB/T ××××的要求，且××××含量不得少于××，××含量不得多于××。

4、×××××：应符合GB/T ×××××中一级品的要求。

5、×××××××××：应符合GB/T ××××的要求。

6、×××（经预混、包埋、微囊化等前处理的原料、辅料）

|  |  |
| --- | --- |
| 项　　目 | 指标 |
| 感官要求 | 主要包括色泽、滋味、性状、粒度（如需要）等 |
| 制法 | 本品经××、××、××（应标注主要工序、关键工艺参数）制成 |
| 含量 | ××～×× |
| ×× | ≤×× |
| ×× | ≥×× |