

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20190101

步源堂牌乳清蛋白低聚果糖大豆肽粉

- 【原料】 乳清蛋白粉、低聚果糖、大豆肽粉
- 【辅料】 南瓜粉
- 【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	黄色，色泽均匀
滋味、气味	具有本品固有的滋味和气味，无异味
性状	粉末
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，%	≤9.0	GB 5009.3
灰分，%	≤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
六六六, mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素M ₁ , μg/kg	≤0.5	GB 5009.24

【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	≥39.9	GB 5009.5
低聚果糖, g/100g	≥22.8	GB/T 23528

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为15g/袋, 允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

1. 乳清蛋白粉: 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, 且蛋白质含量≥80% (以干燥品计)。
2. 低聚果糖: 应符合GB/T 23528《低聚果糖》的规定, 低聚果糖含量≥95%。
3. 大豆肽粉: 应符合GB/T 22492《大豆肽粉》中一级大豆肽粉的规定。
4. 南瓜粉

项 目	指 标
来源	南瓜
制法	经清洗、去蒂、皮、瓢、种子、切片、软化、磨浆、均质、瞬时灭菌(120±1℃, 4~10s)、喷雾干燥(进风温度180±1℃, 出风温度90±1℃)、包装等主要工艺加工制成
	黄色均匀粉末, 具本品特有的滋味、气味, 无

感官要求	肉眼可见的杂质
水分，%	≤6.0
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
六六六，mg/kg	≤0.1
滴滴涕，mg/kg	≤0.1
菌落总数，CFU/g	≤30000
大肠菌群，MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母，CFU/g	≤50
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
