

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20190136

宝丽康美®蚕蛹水解物蛋白粉

- 【原料】 大豆蛋白粉、蚕蛹水解物、乳清蛋白粉
- 【辅料】 糊精、低聚果糖、脱脂奶粉、微晶纤维素、甜菊糖苷、二氧化硅、香兰素
- 【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】 圆形马口铁罐应符合GB/T 14251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	乳白色至淡黄色
滋味、气味	具本品固有的滋味、气味，无异味
性状	干燥流动粉末
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
氨基酸，%	≥23	GB/T 5009.124
水分，%	≤6	GB 5009.3
灰分，%	≤6	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

【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	≥26	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500g/罐, 允许负偏差为3%。

【原辅料质量要求】

1. 蚕蛹水解物

项 目	指 标
来源	脱脂蚕蛹
制法	经洗料、干燥(90~95℃、23h)、粉碎、水解(3倍量6N 食品级HCl、107℃、20~24h)、减压赶酸(①0.07Mpa/cm ² 、70~80℃、2~3h; ②0.07Mpa/cm ² 、90~95℃、2~3h)、脱色(食品级活性炭、20~25℃、搅拌30min过滤、水洗活性炭2~3次、过滤)、脱酸(脱酸后pH值5~7、过滤、水洗、合并)、浓缩(75~80℃、0.08Mpa/cm ²)、喷雾干燥(220℃、进液速度50L/h)、包装等主要工艺制成。
得率, %	17~19
感官要求	淡黄褐色均匀粉末, 具复合氨基酸的特殊鲜滋味, 稍带弱酸味, 无异味, 无结块, 无正常视力可见外来异物

总氮，%	≥10.0
氨基酸总量，%	≥62.5
水分，%	≤8.0
灰分，%	≤10.0
pH值	5~7
铅（以Pb计），mg/kg	≤1.0
总砷（以As计），mg/kg	≤0.5
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.3
3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤0.5
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

2. 大豆蛋白粉：应符合GB/T 22493《大豆蛋白粉》的规定。
3. 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。
4. 糊精：应符合GB/T 20884《麦芽糊精》的规定。
5. 低聚果糖：应符合GB/T 23528《低聚果糖》的规定。
6. 脱脂奶粉：应符合GB 19644《食品安全国家标准 乳粉》的规定。
7. 微晶纤维素：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
8. 甜菊糖苷：应符合GB 8270《食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷》的规定。
9. 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。
10. 香兰素：应符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。
