

国家食品药品监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20140169

多维锌益生菌粉（草莓味）

duoweixinyishengjunfen(caomeiwei)

【配方】 嗜酸乳杆菌冻干粉、婴儿双歧杆菌冻干粉、葡萄糖酸锌、维生素B₁、维生素B₂、维生素B₆、麦芽糊精、葡萄糖、草莓香精(十六醛、3-苯基缩水甘油酸乙酯、庚烷羧酸甲酯、乙酸苄酯、β-甲基紫罗兰酮、麦芽酚、香兰素、草莓酸、麦芽糊精)、三氯蔗糖

【生产工艺】 本品经混合、分装等主要工艺加工制成。

【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，色泽均匀 |
| 滋 味、气 味 | 具本品特有气味，具草莓香味，无异味 |
| 性 状 | 粉末，疏松、无结块 |
| 杂 质 | 无肉眼可见的外来杂质 |

【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 |
|-----------------------------|-----------|---------------|
| 维生素B ₁ , mg/100g | 20.8~46.8 | GB/T 5009.84 |
| 维生素B ₂ , mg/100g | 20.8~46.8 | GB 5413.12 |
| 维生素B ₆ , mg/100g | 20.8~46.8 | GB/T 5009.197 |
| 锌(以Zn计), mg/100g | 190~310 | GB/T 5009.14 |
| 水 分, % | ≤6 | GB 5009.3 |
| 灰 分, % | ≤3 | GB 5009.4 |
| 铅(以Pb计), mg/kg | ≤0.5 | GB 5009.12 |
| 砷(以As计), mg/kg | ≤0.3 | GB/T 5009.11 |
| 三氯蔗糖, g/kg | ≤1.5 | GB/T 22255 |

【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 |
|--------------------------------|------|---|
| 大肠菌群, MPN/100g | ≤40 | GB/T 4789.3-2003 |
| 霉菌, cfu/g | ≤25 | GB 4789.15 |
| 酵母, cfu/g | ≤25 | GB 4789.15 |
| 致病菌(指沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌) | 不得检出 | GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB/T 4789.11 |

【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 |
|---------------|------------------------|-------------------|
| 婴儿双歧杆菌, cfu/g | $\geq 1.0 \times 10^7$ | 1 嗜酸乳杆菌和婴儿双歧杆菌的测定 |
| 嗜酸乳杆菌, cfu/g | $\geq 1.0 \times 10^7$ | 1 嗜酸乳杆菌和婴儿双歧杆菌的测定 |

1 嗜酸乳杆菌和婴儿双歧杆菌的测定

1.1 原理: 采用适合的稀释液, 对含有包埋型双歧杆菌或乳酸菌的样品进行溶解、稀释, 目的是解除其外层包埋材料物质对菌体的包裹, 让被包埋的益生菌尽可能释放出来, 使菌体能够与培养基充分接触, 并且充分生长、繁殖, 减少包埋型的菌粉在前处理过程中因解包埋不完全而导致活菌总数的计数误差。

1.2 试剂及培养基

1.2.1 稀释溶液的配制: 取0.5g L-cysteins HC1、4.5g KH2PO4、6g Na2HP04、0.5mL Tween 80, 用蒸馏水适量溶解、定容, 配成终体积为1000mL的溶液, 用0.1mol/L NaOH调pH值至6.8, 分装至试管, 每管9mL, 以灭菌121℃, 灭菌15min。

1.2.2 双歧杆菌检验: 按GB/T 4789.34-2003《食品卫生微生物学检验 双歧杆菌检验》中第5项规定的方法执行。

1.2.3 乳酸菌检验: 按GB/T 4789.35-2003《食品卫生微生物学检验 乳酸菌饮料中乳酸菌检验》中第5项规定的方法执行。

1.3 仪器

1.3.1 双歧杆菌检验: 按GB/T 4789.34-2003《食品卫生微生物学检验 双歧杆菌检验》中第4项规定的方法执行。

1.3.2 乳酸菌检验: 按GB/T 4789.35-2003《食品卫生微生物学检验 乳酸菌饮料中乳酸菌检验》中第4项规定的方法执行。

1.4 样品制备: 称取1g样品, 加入装有9mL上述稀释溶液的试管中, 于振荡器上振荡20min, 使之混合溶解均匀, 必要时离心弃去溶液中的沉淀物。将上述溶液按比例连续稀释(10×、100×、1000×……)至适当的倍数。选择2~3个以上适宜稀释度, 进行菌落计数培养。双歧杆菌的培养按GB/T 4789.34-2003《食品卫生微生物学检验 双歧杆菌检验》中第7.4~7.6项规定的方法操作。乳酸菌的培养按GB/T 4789.35-2003《食品卫生微生物学检验 乳酸菌饮料中乳酸菌检验》中第6.2.4~6.3项规定的方法操作。

1.5 菌落计数的操作

1.5.1 双歧杆菌的菌落计数: 按GB/T 4789.34-2003《食品卫生微生物学检验 双歧杆菌检验》中第7.6~7.7项规定的方法操作。

1. 5.2 乳酸菌的菌落计数：按GB/T 4789.35-2003《食品卫生微生物学检验 乳酸菌饮料中乳酸菌检验》第6.2.6~6.3项规定的方法操作。

【保健功能】 增强免疫力

【适宜人群】 免疫力低下者

【不适宜人群】 4岁以下婴幼儿及孕妇

【食用方法及食用量】 每日2次，每次1包，温开水冲服

【规格】 2g/包

【贮藏】 阴凉干燥处保存，冷藏保存效果更佳

【保质期】 18个月
