

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20140983

利享牌油菜花粉富硒酵母粉

【原料】 油菜花粉、富硒酵母

【辅料】 糊精

【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YBB00192004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
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无异味
状态	粉末，干燥、均匀，无吸潮、结块等现象，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，%	≤8.0	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

【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	$\leq 0/25g$	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	$\leq 0/25g$	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	≥ 15	GB 5009.5
硒(以Se计), mg/100g	1.65~2.75	GB 5009.93

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为45g/袋, 允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

1. 油菜花粉

项 目	指 标
来源	原料蜂花粉
制法	经原料验收、干燥、筛选去杂质、微波灭菌(60℃, 130S, 重复10次)、灌装等主要工艺加工制成
感官要求	黄色均一粉末, 本品特有的滋味、气味, 无肉眼可见外来杂质和异物
水分, %	≤ 8.0
灰分, %	≤ 4.0
蛋白质, %	≥ 15.0
碎蜂花粉率, %	≤ 2
单一品种蜂花粉率, %	≥ 85
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 2.0
砷(以As计), mg/kg	≤ 1.0
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
霉菌和酵母, CFU/g	≤ 50
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.92
沙门氏菌	$\leq 0/25g$
金黄色葡萄球菌	$\leq 0/25g$

2. 富硒酵母: 应符合GB 1903.21《食品国家安全标准 食品营养强化剂富硒酵母》的规定。

3. 糊精: 应符合《中华人民共和国药典》的规定。