

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20110398

态艾琪牌胶原蛋白粉

【原料】 胶原蛋白

【辅料】 无

【生产工艺】 本品经过筛、包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YBB00172002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	淡黄色至白色
滋味、气味	具特有气味、无异味
性状	粉末，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
水分，%	≤10.0	GB 5009.3
灰分，%	≤5.0	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
镉（以Cd计），mg/kg	≤0.1	GB 5009.15

【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
金黄色葡萄球菌	≤0/25g	GB 4789. 10
沙门氏菌	≤0/25g	GB 4789. 4

【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	≥80. 0	GB 5009. 5中 “第一法 凯氏定氮法”
羟脯氨酸，g/100g	≥8. 4	GB/T 9695. 23

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为90g/盒，允许负偏差为4. 5g。

【原辅料质量要求】

胶原蛋白

胶原蛋白的质量标准

项 目	指 标
来源	鱼鳞
制法	以鱼鳞为原料，经酸处理（15倍量体积比为1:10的磷酸水溶液浸泡20h）、水洗（至pH4.0以上，沥干）、碱处理（加水、食品级氢氧化钠调pH至12，浸泡2h）、再次水洗（至pH 7.5～8.5，漂洗2次，翻抄1h，沥干，称重）、酶解（加1倍水，100℃，微沸60min；至60℃±1℃，加氢氧化钙调pH至7.5～9.0，加碱性蛋白酶，2h，控制pH 为8.0～8.5）、灭酶（磷酸中和，95℃±1℃，5min）、初滤、脱色（活性炭）、精滤（加氢氧化钙调pH6.0～6.5）、浓缩、灭菌（0.22μm微孔滤芯）、喷雾干燥（进风温度为190±10℃，出风温度为85～90℃）、包装等工艺生产而成。
感官要求	白色或淡黄色均匀粉末或颗粒，柔软、无结块，具有该产品应有的滋味及气味，无异味，无肉眼可见外来杂质
蛋白质（以干基计），%	≥90. 0
羟脯氨酸（以干基计），%	≥3. 0
肽含量（以干基计），g/100g	≥75. 0
相对分子质量小于10000u的蛋白质水解物所占比例/%	≥60. 0
水分，%	≤8. 0
灰分，%	≤7. 0
汞（以Hg计），mg/kg	≤0. 5
砷（以As计），mg/kg	≤0. 5
铅（以Pb计），mg/kg	≤0. 5
铬（以Cr计），mg/kg	≤2. 0
镉（以Cd计），mg/kg	≤0. 1
铝（以Al计），mg/kg	≤100
菌落总数，CFU/g	≤30000
大肠菌群，MPN/g	≤0. 9
致病菌（沙门氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出
