

## 附2

# 国家市场监督管理总局 保健食品产品技术要求

国食健注G20100097

## 雅芳益美高牌乳清肽乳清蛋白粉

【原料】 乳清蛋白粉、乳清粉、脱脂奶粉、乳清蛋白肽

【辅料】 植脂末、三氯蔗糖

【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】 铝箔复合膜应符合GB/T 28118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	乳黄色
滋味、气味	味甜，具乳制品特有的香气，无异味
性状	粉末状，干燥、均匀，无吸潮、结块、潮解等现象
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
灰分，%	≤8.0	GB 5009.4
水分，%	≤7.0	GB 5009.3
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 <sub>1</sub> ，μg/kg	≤5.0	GB 5009.24
三氯蔗糖，g/kg	≤0.3	GB 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
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	≥50	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10g/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。
2. 乳清粉: 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。
3. 脱脂奶粉: 应符合GB 19644《食品安全国家标准 乳粉》的规定
4. 乳清蛋白肽:

项 目	指 标
来源	乳清
制法	经分离、巴氏杀菌(72℃, 至少16s)、超滤、过滤、酶水解、酶钝化、喷雾干燥、包装等主要工艺加工制成。
感官要求	白色到黄色的粉末, 具乳清蛋白肽特有的气味和滋味, 无肉眼可见杂质
蛋白质, g/100g	≥68
乳清蛋白肽, g/100g	≥65
水分, g/100g	≤7.0
灰分, g/100g	≤10.0
铅(以Pb计), mg/kg	≤0.3
砷(以As计), mg/kg	≤0.02
菌落总数, CFU/g	≤5000
霉菌和酵母菌, CFU/g	≤25
大肠菌群, MPN/100g	≤30
致病菌(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

5. 植脂末: 应符合QB/T 4791《植脂末》的规定。

6. 三氯蔗糖: 应符合GB 25531《食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖》的规定。