

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20070336

梵芜牌氨基酸饮料（西柚味）

【原料】

【辅料】

【生产工艺】 本品经溶解、过滤、混合、高温瞬时灭菌、灌装、倒置灭菌、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】

【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	浅黄色
滋味、气味	具西柚香味，味微甘酸
性状	半透明液体，有轻度浑浊
杂质	不得有正常视力可见的外来杂质

【鉴别】 按《中华人民共和国药典》（2010年版）二部规定的方法进行17种氨基酸的鉴别。

【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
钠（以Na计），g/100g	0.045~0.065	GB/T 5009.91
pH值	3.3~4.3	GB/T 10786
可溶性固形物，g/100g	≥5.0	GB/T 12143
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12

砷（以As计），mg/kg	≤0.3	GB/T 5009.11
---------------	------	--------------

【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/mL	≤100	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/100mL	≤6	GB/T 4789.3-2003
霉菌，cfu/mL	≤10	GB 4789.15
酵母，cfu/mL	≤10	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/T 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
氨基酸，g/100mL	≥1.3	GB/T 5009.124

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

【原辅料质量要求】
