

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20080466

川达牌水苏糖粉

【原料】

【辅料】

【生产工艺】 本品经称量、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】

【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	白色或浅米色
滋味、气味	味纯正，略甜，无异味
性状	干燥均匀粉末
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
溶解度，%	≥97	GB/T 20884-2007
水分，%	≤8.0	GB 5009.3-2010
灰分，%	≤0.8	GB 5009.4-2010
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12-2010

砷（以As计），mg/kg	≤0.3	GB/T 5009.11-2003
---------------	------	-------------------

【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	≤1000	GB 4789.2-2010
大肠菌群，MPN/100g	≤40	GB/T 4789.3-2003
霉菌，cfu/g	≤25	GB 4789.15-2010
酵母，cfu/g	≤25	GB 4789.15-2010
致病菌（指沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌和溶血性链球菌）	不得检出	GB 4789.4-2010、GB/T 4789.5-2003、GB 4789.10-2010、GB/T 4789.11-2003

【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
水苏糖，g/100g	≥70	1 水苏糖的测定

1 水苏糖的测定

1.1 仪器

1.1.1 高效液相色谱仪：附示差折光检测器、柱恒温系统

1.1.2 流动相真空抽滤脱气装置

1.1.3 0.2、0.45μm微孔膜

1.1.4 色谱柱：TSKgel Amide—80氨基键合柱，4.6×250mm，5μm（或分析效果相类似的其它色谱柱）

1.1.5 分析天平，感量0.0001g

1.1.6 微量进样器：10μL

1.2 试剂

1.2.1 水：二次蒸馏水或超纯水

1.2.2 乙腈：色谱纯

1.2.3 蔗糖、水苏糖、棉子糖、葡萄糖、果糖的标准品：均为Sigma试剂，分别用水配成0.5%的水溶液。

1.3 试样制备：称取样品5g，称准至0.0001g，加水溶解，移入100mL容量瓶中并用水定容至刻度，用0.2μm或0.45μm水相微孔膜过滤，滤液备用。

1.4 试样测定：流动相为乙腈-水=70:30，在测定的前一天接通示差折光检测器电源，预热稳定，安上色谱柱，调柱温至30℃，以0.1mL/min的流速通入流动相平衡过夜。正式进行分析前，将所用流动相输入参比池20min以上，再恢复正常流路使流动相经过样品池，调节流速至1.0mL/min，走基线，待基线走稳后即可进样，进样量为5~10μL，将蔗糖、水苏糖、棉子糖、葡萄糖、果糖标准溶液和试样待测液分别进样。根据标准品的保留时间定性样品中各种糖组份的色谱峰，根据样品的峰面积，以归一化计算各组份的百分含量。

1.5 结果计算

$$A \times 100$$

$$X = \frac{\quad}{\sum A_i}$$

式中：

X—样品中水苏糖占总的百分含量，g/100g；

A—样品中水苏糖的峰面积；

$\sum A_i$ —样品中各值分峰面积之和。

【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】
