

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20090534

保和堂牌蛋白粉

【原料】 大豆分离蛋白、大豆低聚肽

【辅料】 植脂末（氢化植物油、葡萄糖浆、乳粉、乳清粉、磷酸二氢钾、酪蛋白酸钠、二氧化硅、单硬脂酸甘油酯）、低聚异麦芽糖、牛奶香精、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）

【生产工艺】 本品经粉碎、过筛、混合、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】 铝塑袋应符合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	淡黄色至乳白色
滋味及气味	具本品特有的风味，无苦涩味，无异味
性状	粉末状
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
脲酶	阴性	GB 5413.31
水分, g/100g	≤10	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤6.0	GB 5009.4
铅(以Pb计), mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤0.3	GB 5009.11
总汞(以Hg计), mg/kg	≤0.1	GB 5009.17
六六六, mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19

滴滴涕, mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.19
3-氯-1, 2-二丙醇, mg/kg	≤0.005	GB 5009.191

【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	≥72	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180g/包, 允许负偏差为4.5g。

【原辅料质量要求】

1. 大豆分离蛋白: 应符合GB/T 22493《大豆蛋白粉》的规定。
2. 大豆低聚肽: 应符合GB/T 22492《大豆肽粉》的规定。
3. 植脂末(氢化植物油、葡萄糖浆、乳粉、乳清粉、磷酸二氢钾、酪蛋白酸钠、二氧化硅、单硬脂酸甘油酯)

项 目	指 标
来源	氢化植物油、葡萄糖浆、乳粉、乳清粉、磷酸二氢钾、酪蛋白酸钠、二氧化硅、单硬脂酸甘油酯
制法	经调配、加热溶解、过滤、高压均质、喷雾干燥(进风口温度145~152℃, 出风口温度78~82℃)、搅拌、包装主要工艺加工制成
外观	白色或乳白色粉末
气味	具有明显的奶香味
滋味	味微甜
脂肪, g/100g	38~42
蛋白质, g/100g	≥2
水分, g/100g	≤6.0
灰分, g/100g	≤3.0
酸价, mgKOH/g	≤0.8
过氧化值, g/100g	≤0.13
铅(以Pb计), mg/kg	≤0.5
砷(以As计), mg/kg	≤0.5
菌落总数, CFU/g	≤1500

大肠菌群, MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母, CFU/g	≤50
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g

4. 低聚异麦芽糖：应符合GB/T 20881《低聚异麦芽糖》的规定。
 5. 牛奶香精：应符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。
 6. 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）：应符合GB 1886.47《食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）》的规定。
-