

国家市场监督管理总局 保健食品产品技术要求

国食健注G20230016

五林[®]林蛙油饮品

【原料】 林蛙油（经辐照）

【辅料】 纯化水、蜂蜜

【生产工艺】 本品经泡发（60倍纯化水，6h）、配制、灌装、灭菌（105℃，45min）、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】 玻璃瓶应符合QB/T 4594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	淡黄色至黄色，夹杂少量黑色物质
滋味、气味	具产品应有的滋味、气味，无异味
性状	液体，带有团块状混悬物，允许少量黑色粒状或丝状物
杂质	无正常视力可见外来异物

【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
总固体，g/L	≥ 10	《中华人民共和国药典》
pH值	3.0~5.0	《中华人民共和国药典》
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	≤ 0.3	GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.2	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	≤1000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤0.43	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	≥0.4	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50mL/瓶, 允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

1. 林蛙油（经辐照）

项 目	指 标
来源	东北林蛙（中国林蛙长白山亚种）的雌林蛙输卵管
制法	以林蛙活体为原料, 经穿串、晾晒、软化、扒油、去杂、阴干、粉碎、辐照灭菌（ ⁶⁰ Co, 3kGy）等主要工艺加工制成。
感官要求	金黄色或黄白色, 有脂肪样光泽; 稍带腥味, 无异味; 无杂质
粒度	100%通过10目筛
水分, g/100g	≤18
无机砷（以As计）, mg/kg	≤0.5
铅（以Pb计）, mg/kg	≤0.5
总汞（以Hg计）, mg/kg	≤0.5
镉（以Cd计）, mg/kg	≤0.1
土霉素, mg/kg	≤0.1
金霉素, mg/kg	≤0.1
磺胺类, mg/kg	不得检出（<0.005）
氯霉素, mg/kg	不得检出（<0.0003）
硝基呋喃类, mg/kg	不得检出（<0.00025）
孔雀石绿, mg/kg	不得检出（<0.004）
菌落总数, CFU/g	≤30000
大肠菌群, MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母, CFU/g	≤50
致病菌（沙门氏菌、致泻大肠埃希菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出

2. 纯化水: 应符合《中华人民共和国药典》的规定。

3. 蜂蜜: 应符合GH/T 1001《预包装食用蜂蜜》的规定。