

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20230030

华夏先葆®蛋白粉

- 【原料】 大豆分离蛋白、乳清蛋白
- 【辅料】 低聚果糖、磷酸三钙、麦芽糊精、甜橙粉
- 【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】 马口铁罐应符合GB 4806.9的规定，马口铁罐（涂膜）应符合GB 4806.10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	乳色至乳黄色
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无异味
性状	粉剂，疏松粉末，无结块
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
水分，%	≤9.0	GB 5009.3
灰分，%	≤7.0	GB 5009.4
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
锡（以Sn计），mg/kg	≤5.0	GB 5009.16
黄曲霉毒素M ₁ ，μg/kg	≤0.5	GB 5009.24

六六六, mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.19

【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
沙门氏菌	≤0/25g	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	≤0/25g	GB 4789.10

【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	≥60.0	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400g/罐，允许负偏差为3%。

【原辅料质量要求】

1. 大豆分离蛋白：应符合GB 20371《食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白》的规定。
2. 乳清蛋白：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. 低聚果糖：应符合GB/T 23528《低聚果糖》的规定。
4. 磷酸三钙：应符合GB 25558《食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钙》的规定。
5. 麦芽糊精：应符合GB/T 20884《麦芽糊精》的规定。
6. 甜橙粉

项 目	指 标
来源	芸香科下属植物Citrus reticulata Blanco的成熟果实
制法	经清洗、磨油、皮肉分离、打浆（10min，2~3次）、均质、喷雾干燥（进风温度170~190℃，出风温度80~90℃）等主要工艺制成
得率, %	3~5
感官要求	橙黄色、具有新鲜橙汁特有的香气及滋味，疏松粉末，无结块，无正常视力可见外来异物
水分, %	≤5.0
铅（以Pb计），mg/kg，	≤2.0
总砷（以As计），mg/kg	≤1.0
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.3
六六六, mg/kg	≤0.1
滴滴涕, mg/kg	≤0.1
菌落总数, CFU/g	≤30000
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