

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20210126

利兰[®]蜂花粉王浆粉

【原料】 蜂花粉（油菜花粉）、蜂王浆冻干粉

【辅料】 乳糖

【生产工艺】 本品经粉碎、过筛、混合、包装等主要生产工艺加工制成。

【直接接触产品包装材料种类、名称及标准】 药品包装用复合膜、袋应符合YBB00132002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
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无异味
性状	粉末状，均匀一致，无劣变
杂质	无正常视力可见的外来杂质

【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
蛋白质, g/100g	≥12	GB 5009.5
水分, %	≤8.0	GB 5009.3
灰分, %	≤6.0	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
六六六, mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19

滴滴涕, mg/kg	≤0.2	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
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
10-羟基-2-癸烯酸, g/100g	≥1	GB 9697

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为4.0g/袋, 允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

1. 蜂花粉（油菜花粉）：应符合GH/T 1014《蜂花粉》的规定。
 2. 蜂王浆冻干粉：应符合GB/T 21532《蜂王浆冻干粉》的规定。
 3. 乳糖：应符合GB 25595《食品安全国家标准 乳糖》的规定。
-