

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20200007

唯品优健牌蛋白粉

- 【原料】 大豆分离蛋白、脱脂奶粉
- 【辅料】 无水葡萄糖、麦芽糖醇、木糖醇、冻干红甜菜、乳酸钙、维生素C（L-抗坏血酸）、冻干黑莓、甜菊糖苷
- 【生产工艺】 本品经灭菌（冻干红甜菜、冻干黑莓，85℃，1.5h）、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】 包装用复合膜应符合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	乳白色
滋味、气味	具本品固有的滋味、气味，无异味
性状	均匀一致的粉末，无结块、无霉变
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，g/100g	≤5.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤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
六六六, mg/kg	≤0.02	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤0.02	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素M ₁ , μg/kg	≤0.5	GB 5009.24

【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	≥49.0	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10g/袋, 允许负偏差为9%。

【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. 脱脂奶粉: 应符合GB 19644《食品安全国家标准 乳粉》的规定。
3. 无水葡萄糖: 应符合GB/T 20880《食用葡萄糖》的规定。
4. 麦芽糖醇: 应符合GB 28307《食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液》的规定。
5. 木糖醇: 应符合GB 1886.234《食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇》的规定。
6. 冻干红甜菜

项 目	指 标
来源	红甜菜
制法	经切断、清洗、消毒、急冻、入炉干燥、出炉后挑选、包装等主要工艺制成

感官要求	具红甜菜相应的颜色，有光泽；具有红甜菜固有的滋味、气味，无异味；颗粒状，无粘连，无霉变，无肉眼可见外来杂质
水分，g/100g	≤5.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤1.0
总砷（以As计），mg/kg	≤0.5
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.1
六六六，mg/kg	≤0.02
滴滴涕，mg/kg	≤0.02
细菌总数，CFU/g	≤10000
大肠菌群，MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母，CFU/g	≤50
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

7. 乳酸钙：应符合GB 1886.21《食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钙》的规定。

8. 维生素C（L-抗坏血酸）：应符合GB 14754《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）》的规定。

9. 冻干黑莓

项 目	指 标
来源	黑莓
制法	经清洗、切型、急冻、入炉干燥、出炉挑选、包装等主要工艺制成
感官要求	具有黑莓的暗红色，有光泽；具有黑莓应有的滋味、气味，无异味；颗粒状，无粘连，无霉变，无肉眼可见的外来杂质
水分，g/100g	≤5.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤1.0
总砷（以As计），mg/kg	≤0.5
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.1
六六六，mg/kg	≤0.02
滴滴涕，mg/kg	≤0.02
细菌总数，CFU/g	≤10000
大肠菌群，MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母，CFU/g	≤50
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

10. 甜菊糖苷：应符合GB 8270《食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷》的规定。