

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20190235

劲尔®氨糖骨胶原蛋白钙粉

【原料】 骨胶原蛋白、柠檬酸苹果酸钙、盐酸氨基葡萄糖、酪蛋白磷酸肽、乳铁蛋白

【辅料】 低聚异麦芽糖

【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】 复合食品包装袋应符合GB 9683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	白色至淡黄色
滋味、气味	味甜，具有本品固有的滋味、气味，无异味
性状	干燥、均匀的粉末，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
蛋白质，%	≥20	GB 5009.5
水分，%	≤6	GB 5009.3
灰分，%	≤20	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

【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
D-氨基葡萄糖盐酸盐，g/100g	≥6.4	GB/T 20365
羟脯氨酸，g/100g	≥1.8	GB/T 9695.23
钙(以Ca计)，g/100g	4.0~7.5	GB 5009.92 “第二法 EDTA滴定法”

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为5g/袋，允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

1. 骨胶原蛋白

项 目	指 标
来源	新鲜牛骨
制法	剔去残留肉、清洗、沥干、冷冻（-18~-36℃、24~36h）、破碎、加压蒸煮（1.2~1.5kg/cm ² 、90min），放油胶液、过滤、离心（18000rpm）、酶解（1%食品级木瓜蛋白酶，酶活力20万U/g，45℃，8h）、灭酶（90℃、30min）、脱色（食品级活性炭过滤机过滤至清亮）、浓缩、UTH超高温瞬时灭菌（137~142℃、6sec），喷雾干燥（进风180~190℃，出风80~90℃）、包装等主要工艺加工制成
得率，%	7.0~7.4
感官要求	淡黄色至白色粉末

蛋白质，%	≥90
pH值	5.0~7.5
水分，%	≤8
灰分，%	≤2
重金属（以Pb计），mg/kg	≤10
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
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

2. 柠檬酸苹果酸钙：应符合GB 1903.18《食品安全国家标准 食品营养强化剂 柠檬酸苹果酸钙》的规定。
 3. 盐酸氨基葡萄糖：应符合WS₁-XG-028-2001《国家药品标准 盐酸氨基葡萄糖》的规定。
 4. 酪蛋白磷酸肽：应符合GB 31617《食品安全国家标准 食品营养强化剂 酪蛋白磷酸肽》的规定。
 5. 乳铁蛋白：应符合GB 1903.17《食品安全国家标准 食品营养强化剂 乳铁蛋白》的规定。
 6. 低聚异麦芽糖：应符合GB/T 20881《低聚异麦芽糖》的规定。
-