

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20190517

善存®蛋白粉

- 【原料】 大豆分离蛋白、浓缩乳清蛋白
- 【辅料】 全脂奶粉、二氧化硅、磷酸三钙
- 【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】

复合膜、袋应符合GB/T 21302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
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无刺激性、焦糊、酸败及其他异味
性状	粉末，无结块，冲溶后呈均匀混悬液
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，%	≤7.0	GB 5009.3
灰分，%	≤10.0	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
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
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(以干基计), g/100g	≥76	1 蛋白质的测定

1 蛋白质的测定

1.1 取蛋白质粉适量,按GB 5009.5中“第一法 凯氏定氮法”规定的方法测定

1.2 结果计算

$$X = \frac{(V_1 - V_2) \times C \times 0.0140}{m(1 - \text{水分}\%) \times V_3 / 100} \times F \times 100$$

式中:

X—样品中蛋白质的含量(以干基计), g/100g;

V₁—试液消耗硫酸或盐酸标准滴定液的体积, mL;

V₂—试剂空白消耗硫酸或盐酸标准滴定液的体积, mL;

V₃—吸取消化液的体积, mL;

C—硫酸或盐酸标准滴定溶液浓度, mol/L;

0.0140—1.0mL硫酸[c(1/2H₂SO₄)=1.000mol/L]或盐酸[c(HCl)=1.000mol/L]标准滴定溶液相当的氮的质量, g;

m—样品的质量, g;

F—氮换算为蛋白质的系数, 为6.25。

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

净含量为70g/盒, 允许负偏差为4.5g; 净含量为150g/盒, 允许负偏差为4.5%; 净含量为240g/盒, 允许负

偏差为9g；净含量为310g/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. 浓缩乳清蛋白：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. 全脂奶粉：应符合GB 19644《食品安全国家标准 乳粉》的规定。
 4. 二氧化硅：应符合GB 25576《食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅》的规定。
 5. 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。
-