

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

BJG20150818

千林®牛初乳粉

QianLin®NiuChuRuFen

【配方】 牛初乳粉

【生产工艺】 本品经过筛、分装等主要工艺加工制成。

【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	具牛初乳特有的腥味和奶香味，无异味
性状	粉末状，无结块
杂质	无肉眼可见的外来杂质

【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（以干基计），g/100g	≥60.0	GB 5009.5中“第一法 凯氏定氮法”
水分，%	≤7.0	GB 5009.3
灰分，%	≤9.0	GB 5009.4
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12中“第一法 石墨炉原子吸收光谱法”
砷（以As计），mg/kg	≤0.3	GB/T 5009.11中“第一法 氢化物原子荧光光度法”
铬（以Cr计），mg/kg	≤2	GB/T 5009.123中“第一法 原子吸收石墨炉法”
铜（以Cu计），mg/kg	≤10.0	GB/T 5009.13
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计），mg/	≤2	GB 5009.33中“第三法 乳及乳制品中亚硝酸

kg		盐与硝酸盐的测定”
硝酸盐（以NaNO ₃ 计），mg/kg	≤100	GB 5009.33中“第三法 乳及乳制品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定”
脂肪，%	≤5.0	GB 5413.3
复原乳酸度，°T	≤50	GB 5413.34中“第一法 乳粉中酸度的测定”
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/100g	≤90	GB/T 4789.3-2003
霉菌，cfu/g	≤25	GB 4789.15
酵母，cfu/g	≤25	GB 4789.15
致病菌（指沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌）	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB/T 4789.11

【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
免疫球蛋白IgG，g/100g	≥16.0	GB/T 5009.194

【保健功能】 增强免疫力

【适宜人群】 免疫力低下者

【不适宜人群】 婴幼儿

【食用方法及食用量】 每日1次，每次1袋，加入50℃以下温水，牛奶或稀粥中，调匀食用

【规格】 1.0g/袋

【贮藏】 密封，干燥处保存

【保质期】 24个月