

附2

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20150916

乐虎牌氨基酸维生素功能饮料

【原料】 L-赖氨酸盐酸盐、牛磺酸、咖啡因、肌醇、烟酰胺、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂粉（1%）（氰钴胺、柠檬酸、柠檬酸钠、麦芽糊精）

【辅料】 纯化水、水果香精、白砂糖、柠檬黄、柠檬酸、柠檬酸钠、诱惑红

【生产工艺】 本品经溶解、混合、配制、过滤、高温瞬时灭菌（115℃，30s）、灌装、包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】

热灌装用聚对苯二甲酸乙二醇酯（PET）瓶应符合GB 4806.7的规定；铝易开盖铝两片罐应符合GB/T 910 6.1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	橘红色
滋味、气味	具本品固有的滋味和气味，酸甜爽口，无异味
状态	澄清液体；无肉眼可见外来杂质

【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
pH值	3.0~4.0	GB 5009.237
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥10.0	GB/T 12143
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤0.3	GB 5009.11
*锡（以Sn计），mg/kg	≤200	GB 5009.16
柠檬黄，g/kg	≤0.1	GB 5009.35

诱惑红, g/kg	≤0.1	SN/T 1743
-----------	------	-----------

*灌装产品检测项目, 瓶装产品不检测此项目

【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/mL	≤100	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/mL	≤0.43	GB 4789.3 “MPN计数法”
霉菌和酵母, CFU/mL	≤50	GB 4789.15
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	n=5, c=1, m=100, M=1000	GB 4789.10
沙门氏菌, /25mL	n=5, c=0, m=0	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
牛磺酸, mg/L	380~500	GB 5009.169
L-赖氨酸盐酸盐, mg/L	430~580	GB 5009.124
肌醇, mg/L	90~130	GB/T 5009.196
咖啡因, mg/L	120~150	GB/T 5009.197
烟酰胺, mg/L	30~50	GB/T 5009.197
维生素B ₆ , mg/L	3~5	GB/T 5009.197
维生素B ₁₂ , μg/100mL	0.9~1.5	GB 5413.14

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为250mL, 允许负偏差为9mL

【原辅料质量要求】

1. 牛磺酸: 应符合GB 14759《食品安全国家标准 食品添加剂 牛磺酸》的规定。
2. L-赖氨酸盐酸盐: 应符合GB 1903.1《食品安全国家标准 食品营养强化剂 L-盐酸赖氨酸》的规定。
3. 肌醇: 应符合卫生部《关于指定亚硝酸钾等27个食品添加剂 产品标准的公告》(2011年第19号)中肌醇的规定。
4. 咖啡因: 应符合GB 14758《食品安全国家标准 食品添加剂 咖啡因》的规定。
5. 烟酰胺: 应符合《中华人民共和国药典》的规定。
6. 维生素B₆(盐酸吡哆醇): 应符合GB 14753《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素B₆(盐酸吡哆醇)》的规定。

7. 维生素B₁₂粉（1%）（氰钴胺、柠檬酸、柠檬酸钠、麦芽糊精）

项目	指标
来源	氰钴胺、柠檬酸、柠檬酸钠、麦芽糊精
制法	经过筛、混合、包装等工序制成
感官要求	粉红色粉末
溶液澄清度	取本品20mg，加水10ml溶解后，溶液澄清
维生素B ₁₂ 含量，%	不低于1.0
干燥失重，%	≤5.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5
总砷（以As计），mg/kg	≤1.0
铜（以Cu计），mg/kg	≤5.0
菌落总数，CFU/g	≤1000
大肠菌群，MPN/g	≤0.43
霉菌和酵母，CFU/g	≤50
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g

8. 纯化水：应符合《中华人民共和国药典》的规定。

9. 白砂糖：应符合GB/T 317《白砂糖》的规定。

10. 柠檬酸：应符合GB 1886.235《食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸》的规定。

11. 柠檬酸钠：应符合GB 1886.25《食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠》的规定。

12. 水果香精：应符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。

13. 柠檬黄：应符合GB 4481.1《食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄》的规定。

14. 诱惑红：应符合GB 1886.222《食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红》的规定。
