

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G20080672

嘟真牌蜂胶粉蜂王浆

【原料】 蜂王浆、蜂胶粉

【辅料】

【生产工艺】 本品经混合、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】 聚乙烯瓶应符合GB 4806.7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
滋味、气味	具本品特有香气，酸、涩，带辛辣味
性状	乳浆状，微粘，有光泽感，允许少量蜂胶黑色晶体析出
杂质	无肉眼可见的杂质

【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
水分，%	≤67.5	GB 5009.3
灰分，%	≤1.5	GB 5009.4
总糖（以葡萄糖计），%	≤15	GB 9697
蛋白质，%	≥11	GB 9697
总黄酮，%	≥0.2	GB/T 24283
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.3	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤0.3	GB 5009.11

总汞(以Hg计), mg/kg	≤0.3	GB 5009.17
淀粉	不得检出	GB 9697
酸度(1mol/L NaOH), mL/100g	30~53	GB 9697
pH值	2~6	1 pH值的测定

## 1 pH值的测定

### 1.1 仪器

1.1.1 酸度计: pH值精度为0.1。

1.1.2 滴定管: 10mL。

1.1.3 烧杯。

1.1.4 分析天平: 感量±0.0001g和感量±0.001g。

1.2 测定: 称取10g王浆样品置于烧杯中, 量取90mL蒸馏水不断的搅匀后, 把酸度计放于烧杯中, 待数字不发生变化, 即为样品的pH。

**【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
致病菌(指沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌和溶血性链球菌)	≤0/25g	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
10-羟基-α-癸烯酸, %	≥1.4	GB 9697

**【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】** 净含量为100g/瓶, 允许负偏差为4.5%。

### **【原辅料质量要求】**

1. 蜂王浆: 应符合GB 9697《蜂王浆》的规定。
2. 蜂胶粉: 应符合GB/T 24283《蜂胶》的规定。