

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20090013

如来福牌松花粉颗粒

【原料】 破壁松花粉（经辐照）、低聚果糖

【辅料】 无

【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】 铝箔应符合GB/T 28118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	具本品应有的香气与滋味，无其他异味
性状	颗粒粉末，干燥均匀，无吸潮、无结块、无粘连、无潮解
杂质	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
水分, g/100g	≤9	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤6	GB 5009.4
粒度	通过二号筛网（24目）	用天平称取20g左右试样，置规定号的药筛中（筛下配有密合的接收容器），筛上加盖。按水平方向旋转振摇至少3min，并不时在垂直方向轻

	≥95%	叩筛。取筛下的颗粒及粉末，称定重量，计算其所占比例（%）
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤0.3	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.1	GB 5009.17
六六六，mg/kg	≤0.10	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤0.10	GB/T 5009.19

【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
志贺氏菌	≤0/25g	GB 4789.5
β型溶血性链球菌	≤0/25g	GB 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
蛋白质，g/100g	≥6.77	GB 5009.5
氨基酸，g/100g	≥6.27	GB 5009.124

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为60g/盒，允许负偏差为4.5g。

【原辅料质量要求】

1. 破壁松花粉（经辐照）

项 目	指 标
来源	马尾松，在春季花开时，采摘花穗，晒干，收集松花粉

制法	经收集松花粉、除去杂质、筛选、低温干燥（≤55℃）、辐照灭菌（ ⁶⁰ Co, 8kGy）、破壁（气流粉碎破壁, 8000转/分钟, 旋风分离, 冷冻干燥）、包装等主要加工制成。
感官要求	淡黄色至黄色粉末, 无肉眼可见的明显杂质, 具本品特有的滋味、气味, 无异味
蛋白质, g/100g	≥9.0
破壁率, %	≥95
水分, g/100g	≤8.0
灰分, g/100g	≤4.5
铅（以Pb计）, mg/kg	≤0.5
总砷（以As计）, mg/kg	≤0.3
总汞（以Hg计）, mg/kg	≤0.1
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
志贺氏菌	≤0/25g
β型溶血性链球菌	≤0/25g

2. 低聚果糖：应符合GB/T 23528《低聚果糖》的规定。

确认打印

显示Office编辑区

返回上一页修改