

国家市场监督管理总局 保健食品产品技术要求

国食健注G20090063

无限极牌源乐餐粉

【原料】 大豆分离蛋白、麦芽粉、大豆肽粉、乳清蛋白、L-赖氨酸盐酸盐、牛磺酸

【辅料】 麦芽糊精、木糖醇、植脂末（葡萄糖浆、食用氢化植物油、酪蛋白、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、二氧化硅）、结晶果糖、奶酪粉、卵磷脂、二氧化硅、麦香粉末香精、乙酰磺胺酸钾

【生产工艺】 本品经混合、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】 包装袋应符合GB 9683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	具本品特有的香味、气味，无异味
性状	均匀流动性较好的粉末
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, g/100g	≤8.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤7.0	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
六六六, mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19

安赛蜜（乙酰磺胺酸钾），g/kg	≤1.0	GB/T 5009.140
------------------	------	---------------

【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，g/100g	≥57.1	GB 5009.5
牛磺酸，mg/100g	≥400	GB 5009.169

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为600g/盒，允许负偏差为15g；净含量为1200g/盒，允许负偏差为1.5%。

【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. 麦芽粉

项 目	指 标
来源	麦芽
制法	经提取（加水70~100℃提取2次，第一次3倍量水、第二次2倍量水，每次40min）、过滤、调配、UHT灭菌（110~140℃，4~20s）、喷雾干燥（进风温度170~190℃，出风温度85~95℃）、包装等主要工艺加工制成
提取率，%	20~30
感官要求	黄白色粉末，均匀并具有一定流动性的粉末，无杂质
pH值（5%水溶液）	5.5~7.0
水分，%	≤4.0
灰分，%	≤8.0
多糖含量，%	≥30
铅（以Pb计），mg/kg	≤1.0
砷（以As计），mg/kg	≤0.2
铜（以Cu计），mg/kg	≤5.0
粒度，目	95%过80目标标准筛

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

3. 大豆肽粉: 应符合GB/T 22492《大豆肽粉》的规定。
4. 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。
5. 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。
6. 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。
7. 麦芽糊精: 应符合GB/T 20884《麦芽糊精》的规定。
8. 木糖醇: 应符合GB 1886.234《食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇》的规定。
9. 植脂末: 应符合QB/T 4791《植脂末》的规定。
10. 结晶果糖: 应符合GB/T 26762《结晶果糖、固体果葡糖》的规定。
11. 奶酪粉

项 目	指 标
原料来源	奶粉(牛奶)、氢化植物油、芝士粉、麦芽糊精
制法	原料经混合、溶解、过滤、均质、巴氏灭菌(≥75℃, 6400L/hr)、干燥等主要工艺加工制成
感官要求	橙色粉末, 无正常视力可见外来异物
水分, %	≤5.5
pH值(10%水溶液)	5.0~6.0
脂肪含量, %	27~33
盐份, %	9.5±2
粒度	90%通过100目标标准筛
铅(以Pb计), mg/kg	≤2.0
总砷(以As计), mg/kg	≤1.0
总汞(以Hg计), mg/kg	≤0.3
黄曲霉毒素M ₁ , μg/kg	≤0.5
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

12. 卵磷脂: 应符合LS/T 3219《磷脂通用技术条件》中一级品的规定。
13. 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。
14. 麦香粉末香精: 应符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。
15. 乙酰磺胺酸钾: 应符合GB 25540《食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾》的规定。