

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20190181

多合牌乳铁蛋白乳清蛋白粉

【原料】 乳清蛋白、乳铁蛋白

【辅料】 脱脂奶粉、低聚果糖、二氧化硅、甜菊糖苷、香兰素

【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】 圆形马口铁罐应符合GB/T 14251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	具本品固有的滋味、气味，无异味
性状	干燥流动性粉末
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，%	≤8.0	GB 5009.3
灰分，%	≤8.0	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
锡(以Sn计), mg/kg	≤50	GB 5009.16
黄曲霉毒素M ₁ , μg/kg	≤0.5	GB 5413.37

【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	≥48	GB 5009.5

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为500g/罐, 允许负偏差为3%。

【原辅料质量要求】

1. 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。
2. 乳铁蛋白: 应符合GB 1903.17《食品安全国家标准 食品营养强化剂 乳铁蛋白》的规定。
3. 脱脂奶粉: 应符合GB 19644《食品安全国家标准 乳粉》的规定。
4. 低聚果糖: 应符合GB/T 23528《低聚果糖》的规定。
5. 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。
6. 甜菊糖苷: 应符合GB 8270《食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷》的规定。
7. 香兰素: 应符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。