

国家市场监督管理总局  
保健食品产品技术要求

国食健注G20190384

威士雅®海洋鱼低聚肽粉

- 【原料】 海洋鱼低聚肽粉
- 【辅料】 苹果酸、香蕉香精、乙基麦芽酚、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）
- 【生产工艺】 本品经粉碎、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】 内包装膜应符合YBB00132002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    | 呈淡黄色                 |
| 滋味、气味 | 具本品特有的滋味和气味，无不良滋味和气味 |
| 性状    | 呈粉末状，无结块             |
| 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         |
|---------------|------|--------------|
| 羟脯氨酸，%        | ≥1.5 | GB/T 9695.23 |
| 水分，%          | ≤9.0 | GB 5009.3    |
| 灰分，%          | ≤5.0 | 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 |
| 镉（以Cd计），mg/kg  | ≤0.1 | GB 5009.15 |

【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         |
| 沙门氏菌        | ≤0/25g | GB 4789.4          |
| 金黄色葡萄球菌     | ≤0/25g | GB 4789.10         |

【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       |
|-------|-------|------------|
| 低聚肽，% | ≥85.0 | GB/T 22729 |

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为6.0g/袋，允许负偏差为9.0%。

#### 【原辅料质量要求】

1. 海洋鱼低聚肽粉：应符合GB/T 22729《海洋鱼低聚肽粉》的规定。
2. 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）：符合GB 1886.47《食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）》的规定。
3. 苹果酸：应符合GB 25544《食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸》的规定。
4. 乙基麦芽酚：应符合GB 1886.208《食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚》的规定。
5. 香蕉香精：应符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。