

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20130700

海斯比婷牌胶原蛋白粉

【原料】 胶原蛋白粉

【辅料】 淀粉

【生产工艺】 本品经过筛、混合、分装、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】 复合食品包装袋应符合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	乳白色
滋味、气味	具本品固有气味、无异味
状态	粉末，无肉眼可见杂质

【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，%	≤8.0	GB 5009.3
灰分，%	≤5.0	GB 5009.4
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

【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	≤25	GB 4789.15
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌）	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、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
羟脯氨酸，g/100g	≥8.0	GB/T 9695.23

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为3g/袋，允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

1. 胶原蛋白粉

胶原蛋白粉质量要求

项 目	指 标
来源	鱼皮
制法	经酸处理（硫酸10~15g/L，8h）、水洗、提胶（75~85℃热水，4~6h）、过滤、离子交换（电导率≤200μs/cm）、浓缩、酶解（料液比10:1, 1%胃蛋白酶，pH2~3，37℃，6h）、高温灭菌（138℃，7s）、喷雾干燥（进口温度140~180℃，出口温度70~85℃）、包装等主要工艺制成。
提取率，%	60~65%
水溶性（25℃，≥10g/100mL水）	全溶
pH（1%水溶液）	4.8~7.0
水分，%	≤5.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5

砷（以As计），mg/kg	≤0.3
汞（以Hg计），mg/kg	≤0.1
菌落总数，CFU/g	≤1000
大肠菌群，MPN/g	≤0.92
致病菌	不得检出

2. 淀粉：应符合GB 31637《食品安全国家标准 食用淀粉》的规定。
