

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20110530

宝健牌蛋白粉

- 【原料】 大豆分离蛋白、浓缩乳清蛋白、牛磺酸
- 【辅料】 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）
- 【生产工艺】 本品经混合、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	类白色，色泽均匀
滋味、气味	具原料特有滋味、气味，无异味
性状	干燥、均匀的粉状，无劣变
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
牛磺酸，g/100g	≥0.03	GB 5009.169
水分，%	≤8.0	GB 5009.3
灰分，%	≤10.0	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
阿斯巴甜，g/100g	0.1~0.4	GB 5009.263
黄曲霉毒素M ₁ ，μg/kg	≤0.5	GB 5009.24

【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，CFU/g	≤25	GB 4789. 15
酵母，CFU/g	≤25	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	≥80	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15g/袋，允许负偏差为9%。

【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. 浓缩乳清蛋白：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。
 3. 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。
 4. 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）：应符合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。
-