

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20100649

雅芳益美高牌谷蔬纤维粉

【原料】 谷蔬粉（大豆纤维、魔芋粉、燕麦纤维、菊苣粉、绿茶粉、苹果粉、高粱粉、甘蓝粉、玉米粉、葡萄干粉、黑木耳粉、胡萝卜粉、海带粉）、抗性糊精

【辅料】 葡萄香精、柠檬酸、低聚木糖、三氯蔗糖

【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】 铝塑袋应符合YY 0236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	淡绿色
滋味、气味	味甜，具果香味
性状	粉末
杂质	无肉眼可见的外来杂质

【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
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
镉(以Cd计), mg/kg	≤0.1	GB 5009.15
六六六, mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤5.0	GB/T 5009.22
三氯蔗糖, g/kg	≤2.0	GB 22255

【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
总膳食纤维, g/100g	≥57.5	GB/T 22224

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为8g/袋, 允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

1. 谷蔬粉(大豆纤维、魔芋粉、燕麦纤维、菊苣粉、绿茶粉、苹果粉、高粱粉、甘蓝粉、玉米粉、葡萄干粉、黑木耳粉、胡萝卜粉、海带粉)

项 目	指 标
来源	大豆纤维、魔芋粉、燕麦纤维、菊苣粉、绿茶粉、苹果粉、高粱粉、甘蓝粉、玉米粉、葡萄干粉、黑木耳粉、胡萝卜粉、海带粉
制法	经粉碎、过筛、称量、混合、分装等工艺制成
感官要求	淡绿色粉末, 具特征性滋味
水分, %	≤8.0

灰分，%	≤5.0
纤维素含量，%	≥58
蛋白质，%	≤5
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/100g	≤40
霉菌和酵母，CFU/g	≤25
致病菌（肠道致病菌，致病性球菌）	不得检出

2. 抗性糊精：应符合卫生部《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告》（2012年第16号）的规定。
 3. 葡萄香精：应符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。
 4. 柠檬酸：应符合GB 1886.235《食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸》的规定。
 5. 低聚木糖：应符合QB/T 2984《低聚木糖》的的规定。
 6. 三氯蔗糖：应符合GB 25531《食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖》的规定。
-