

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20230118

华信牌硒酵母蛋白粉

【原料】 大豆分离蛋白粉、豌豆蛋白粉、乳清浓缩蛋白粉、鱼胶原蛋白、硒酵母

【辅料】 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】 药用复合膜应符合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	淡黄色
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无异味
性状	干燥均匀的粉末，无结块
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
总硒（以Se计）， $\mu\text{g}/100\text{g}$	700-1000	GB 5009.93
水分，%	≤ 6	GB 5009.3
灰分，%	≤ 6	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
六六六， mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19

滴滴涕, mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19
------------	------	--------------

【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
羟脯氨酸, g/100g	≥1.2	GB/T 9695.23
蛋白质, g/100g	≥75	GB 5009.5
有机硒, μg/100g	650-1000	1 有机硒的测定

1 有机硒的测定

本方法是用 5009.93 的方法测定总硒含量, 另取一部分样品加热至近干, 用乙醇溶解, 离心, 使样品中非蛋白性蛋白质除去, 取上清液与总硒同法操作, 测定无机硒含量, 然后用总硒含量减去无机硒含量, 得有机硒含量。

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

净含量为100g/盒, 允许负偏差为4.5%。

【原辅料质量要求】

1. 大豆分离蛋白粉: 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. 豌豆蛋白粉: 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。
3. 乳清浓缩蛋白粉: 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。
4. 鱼胶原蛋白

项 目	指 标
来源	鱼鳞
制法	经粉碎、调浆、乳化、加热保温(50℃)、调pH(调节pH至3-4)、酶解(pH至3-4, 60±5℃, 4h左右)、分离、超高温瞬时灭菌(115-135℃, 20s)、干燥、包装等主要工艺加工制成
得率, %	24
感官要求	白色粉末, 无异味
蛋白质, %	≥90.0
水分, %	≤8.0
灰分, %	≤2.0

粒度，目	60
铅(以Pb计)，mg/kg	≤2.0
总砷(以As计)，mg/kg	≤1.0
总汞(以Hg计)，mg/kg	≤0.3
镉(以Cd计)，mg/kg	≤0.1
菌落总数，CFU/g	≤30000
大肠菌群，MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母，CFU/g	≤50
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

5. 硒酵母：应符合WS₁-(X-005)-99Z《国家药品标准 硒酵母》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 1886.16《食品安全国家标准 食品添加剂 香兰素》的规定。
