

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20220169

保灵®胶原蛋白维E维C粉

【原料】 胶原蛋白粉、银耳提取物、维生素C(L-抗坏血酸)、维生素E粉(DL-α-醋酸生育酚、辛烯基琥珀酸淀粉钠、二氧化硅)

【辅料】 低聚果糖

【生产工艺】 本品经过筛、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】 复合膜应符合GB/T 21302《包装用复合膜、袋通则》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	白色至淡黄色
滋味、气味	具本品特有的滋气味、无异味
性状	粉剂，干燥、均匀的粉末，无结块
杂质	无正常视力可见外来杂质

【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
灰分，%	≤9.0	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

【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
羟脯氨酸, g/100g	≥4. 2	GB/T 9695. 23
维生素C, g/100g	1. 0~2. 4	GB 5009. 86
维生素E, g/100g	0. 6~1. 3	GB 5009. 82
蛋白质, g/100g	≥60	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6g/袋, 允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

1. 胶原蛋白粉

项 目	指 标
来源	食用明胶
制法	化胶、酶解（加胰酶, 45~55℃, 2h）、灭酶、过滤、喷雾干燥（进风温度180~250℃, 出风温度83~110℃）、包装等
感官要求	白色至淡黄色粉末, 具原料特有的滋味、气味
羟脯氨酸, %	≥6
蛋白质, %	≥90
水分, %	≤9. 0
灰分, %	≤9. 0
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
菌落总数, CFU/g	≤30000
大肠菌群, MPN/g	≤0. 92
霉菌和酵母, CFU/g	≤50
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g

2. 银耳提取物

项 目	指 标
	银耳;

来源	应符合食品安全国家标准的要求
制法	粉碎、提取（加30倍量水煮沸提取3次，每次1h）、过滤、醇沉、减压干燥（0.06~0.08MPa，60~80℃）、粉碎、过筛、包装等
得率，%	约14.3
感官要求	棕黄色粉末，具原料特有的滋味、气味
多糖，%	≥10
水分，%	≤9.0
灰分，%	≤9.0
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
菌落总数，CFU/g	≤30000
大肠菌群，MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母，CFU/g	≤50
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g

3. 维生素C（L-抗坏血酸）：应符合GB 14754《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）》的规定。

4. 维生素E粉（DL- α -醋酸生育酚、辛烯基琥珀酸淀粉钠、二氧化硅）

项 目	指 标
来源	DL- α -醋酸生育酚、辛烯基琥珀酸淀粉钠、二氧化硅
制法	溶油、乳化、均质、干燥、混合、包装等
感官要求	白色或类白色流动性粉末，具有原料特有的滋味、气味
维生素E（DL- α -醋酸生育酚），%	≥50
水分，%	≤9.0
灰分，%	≤9.0
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
菌落总数，CFU/g	≤30000
大肠菌群，MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母，CFU/g	≤50
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g

5. 低聚果糖：应符合GB/T 23528《低聚果糖》的规定。