

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20200218

麦金利牌胶原蛋白维C维E粉

- 【原料】 鱼胶原蛋白、维生素C（L-抗坏血酸）、维生素E粉（dl-α-醋酸生育酚）
- 【辅料】 山梨糖醇、麦芽糊精、葡萄糖、木糖醇、苹果酸、硬脂酸镁、甜橙香精、甜菊糖苷
- 【生产工艺】 本品经过筛、混合、制粒、干燥、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】 内包材应符合GB 9683和YBB00192002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	味酸甜，具本品固有的滋气味，无异味
性状	干燥的流动性颗粒状粉末
杂质	无正常视力可见的外来异物

【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
水分，%	≤7	GB 5009.3
灰分，%	≤5	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	≤0.2	GB 5009.15

【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

【功效成分含量测定】 应符合表4的规定。

表4 功效成分含量测定

项 目	指 标	检测方法
蛋白质，g/100g	≥35	GB 5009.5
维生素E，g/100g	0.32~0.64	GB 5009.82
维生素C，g/100g	0.97~1.74	GB 5009.86
羟脯氨酸，g/100g	≥5	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6g/袋，允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

1. 鱼胶原蛋白

鱼胶原蛋白的质量标准

项 目	指 标
来源	鱼皮
制法	经粉碎、浸泡、过滤、提取（20倍量5mol/L醋酸溶液，浸泡4h）、均质、浓缩、酶解（1%木瓜蛋白酶，40℃，8h）、喷雾干燥（进风温度180℃，出风温度80℃）、包装等主要工艺加工制成。
得率，%	9~10
感官要求	白色至淡黄色粉末或颗粒
蛋白质，%	≥90
水分，%	≤8

灰分，%	≤3
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5
砷（以As计），mg/kg	≤0.5
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

2. 维生素E粉（dl- α -醋酸生育酚）：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
 3. 维生素C：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
 4. 硬脂酸镁：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
 5. 葡萄糖：应符合GB/T 20880《食用葡萄糖》的规定。
 6. 麦芽糊精：应符合GB/T 20884《麦芽糊精》的规定。
 7. 木糖醇：应符合GB 1886.234《食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇》的规定。
 8. 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。
 9. 甜橙香精：应符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。
 10. 苹果酸：应符合GB 1886.40《食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸》的规定。
 11. 山梨糖醇：应符合GB 1886.187《食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液》的规定。
-