

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20190111

福胶牌阿胶胶原蛋白粉

- 【原料】 阿胶、胶原蛋白粉
- 【辅料】 麦芽糊精、苹果粉（经辐照）、柠檬酸、甜橙香精、甜菊糖苷
- 【生产工艺】 本品经粉碎、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	类白色，色泽均匀一致
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无异味
性状	粉末，应干燥、疏松
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
灰分，%	≤2.0	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

【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
蛋白质，g/100g	≥39.8	GB 5009.5中“第一法 凯氏定氮法”
L-羟脯氨酸（以干品计），g/100g	≥3.96	《中华人民共和国药典》中“阿胶”项下“含量测定”规定的方法
L-脯氨酸（以干品计），g/100g	≥4.95	《中华人民共和国药典》中“阿胶”项下“含量测定”规定的方法
丙氨酸（以干品计），g/100g	≥3.47	《中华人民共和国药典》中“阿胶”项下“含量测定”规定的方法
甘氨酸（以干品计），g/100g	≥8.91	《中华人民共和国药典》中“阿胶”项下“含量测定”规定的方法

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为120g/盒，允许负偏差为4.5%。

【原辅料质量要求】

1. 阿胶：应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2. 胶原蛋白粉

项 目	指 标
来源	罗非鱼鱼皮
	经清洗除杂、酸处理（8h）、水洗、提胶（75～8

制法	5℃热水，4~6h）、过滤、离子交换、浓缩蒸发（0.08~0.1MPa，50~60℃）、酶解（1%胃蛋白酶）、高温灭菌（137℃，4s）、喷雾干燥（进风温度140~180℃，出风温度70~85℃）、包装等主要工艺加工制成
感官要求	白色或淡黄色粉末，具特异性气味，无异味，无肉眼可见外来杂质
水分，%	≤7.0
灰分，%	≤2.0
蛋白质，%	≥90.0
羟脯氨酸，%	≥8.0
L-脯氨酸，%	≥10.0
丙氨酸，%	≥7.0
甘氨酸，%	≥18.0
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
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

3. 麦芽糊精：应符合GB/T 20884《麦芽糊精》的规定。

4. 苹果粉（经辐照）：

项 目	指 标
来源	苹果
制法	经清洗、去核、切片、真空冷冻干燥（-30℃）、辐照灭菌（ ⁶⁰ Co，6kGy）、粉碎、包装等主要工艺加工制成
感官要求	黄色或黄白色粉末，具有苹果特有的香气及滋味，无异味，无肉眼可见外来杂质
水分，%	≤8.0
灰分，%	≤8.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤2.0
总砷（以As计），mg/kg	≤1.0
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. 柠檬酸：应符合《中华人民共和国药典》中“枸橼酸”项下的规定。

6. 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。

7. 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。

确认打印

显示Office编辑区

返回上一页修改