

国家市场监督管理总局  
保健食品产品技术要求

国食健注G20190217

中和鸿业牌胶原蛋白维C维E粉

- 【原料】 鱼胶原蛋白（经辐照）、维生素C（L-抗坏血酸）、维生素E（dl- $\alpha$ -醋酸生育酚、辛烯基琥珀酸淀粉钠）
- 【辅料】 木糖醇、异麦芽酮糖醇、蓝莓果粉（经辐照）、柠檬酸、安赛蜜
- 【生产工艺】 本品经粉碎、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】 食品包装用铝箔复合膜应符合GB/T 28118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    | 类白色至浅紫色         |
| 滋味、气味 | 具本品特有的滋味、气味，无异味 |
| 性状    | 粉末状             |
| 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       |
|----------------|------------|------------|
| 水分，%           | $\leq 9.0$ | GB 5009.3  |
| 灰分，%           | $\leq 9.0$ | GB 5009.4  |
| 铅（以Pb计），mg/kg  | $\leq 2.0$ | GB 5009.12 |
| 总砷(以As计)，mg/kg | $\leq 1.0$ | 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    |
| 安赛蜜, g/kg       | ≤0.5 | GB/T 5009.140 |

【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   | ≥42.0     | GB 5009.5    |
| 维生素C, g/100g  | 0.85~1.30 | 《中华人民共和国药典》  |
| 维生素E, mg/100g | 210~310   | GB 5009.82   |
| 羟脯氨酸, g/100g  | ≥4.5      | 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100g/盒, 允许负偏差为4.5g。

【原辅料质量要求】

#### 1. 鱼胶原蛋白（经辐照）

鱼胶原蛋白质量要求

| 项 目 | 指 标                                                                                                                                                                          |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 来源  | 鱼皮、鱼鳞                                                                                                                                                                        |
| 制法  | 经清洗、绞碎、浸泡（10倍量3%氯化钠溶液浸泡12h）、离心、酶解（沉淀物加10倍量去离子水搅拌、匀浆15min、1%木瓜蛋白酶40℃酶解8h、80℃灭活20min、过滤、滤液以8000r/min低温离心20min、取上清液）、喷雾干燥（进口温度180℃, 出口温度80℃）、辐照灭菌（ <sup>60</sup> Co, 5kGy）等主要工艺 |

|                |                             |
|----------------|-----------------------------|
|                | 加工制成。                       |
| 得率，%           | 约18                         |
| 感官要求           | 白色粉末，固有的滋味、气味，无异味；无肉眼可见外来杂质 |
| 羟脯氨酸，%         | ≥6.0                        |
| 蛋白质，%          | ≥90.0                       |
| 水分，%           | ≤7.0                        |
| 灰分，%           | ≤2.0                        |
| 总砷（以As计），mg/kg | ≤0.3                        |
| 铅（以Pb计），mg/kg  | ≤0.5                        |
| 菌落总数，CFU/g     | ≤1000                       |
| 大肠菌群，MPN/g     | ≤0.92                       |
| 霉菌和酵母，CFU/g    | ≤50                         |
| 沙门氏菌           | 不得检出                        |
| 金黄色葡萄球菌        | 不得检出                        |

2. 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。

3. 维生素E（dl- $\alpha$ -醋酸生育酚、辛烯基琥珀酸淀粉钠）：

| 项 目                         | 指 标                           |
|-----------------------------|-------------------------------|
| 来源                          | dl- $\alpha$ -醋酸生育酚、辛烯基琥珀酸淀粉钠 |
| 制法                          | 经混合等主要工艺加工制成。                 |
| 感官要求                        | 白色或类白色流动性粉末                   |
| 维生素E（dl- $\alpha$ -醋酸生育酚），% | ≥50.0                         |
| 粒度（通过40目筛），%                | ≥100                          |
| 干燥失重，%                      | ≤3.0                          |
| 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                  | ≤1000                         |
| 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                        |

4. 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。

5. 异麦芽酮糖醇：应符合QB/T 4486《异麦芽酮糖醇》的规定。

6. 蓝莓果粉（经辐照）

蓝莓果粉质量要求

| 项 目         | 指 标                                                                                                |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 来源          | 蓝莓                                                                                                 |
| 制法          | 经净选、压榨、过滤、混合（按果汁重量的15%添加麦芽糊精）、喷雾干燥（进口温度150~170℃、出口温度85~90℃）、辐照灭菌（ <sup>60</sup> Co，5kGy）等主要工艺加工制成。 |
| 感官要求        | 蓝紫色疏松粉末，无明显结块现象；具有蓝莓产品应有的香气及滋味，无不良风味；直接观察及冲泡后水溶液均无肉眼可见外来杂质                                         |
| 水分，%        | ≤5                                                                                                 |
| 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    | 不得检出 |
| 金黄色葡萄球菌 | 不得检出 |

7. 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。

8. 安赛蜜：应符合GB 25540《食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾》的规定。

---