

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20190347

善尔牌大豆肽螺旋藻乳清蛋白粉

【原料】 钝顶螺旋藻粉、乳清蛋白粉、大豆肽粉、鸡蛋清水解物、乳清粉

【辅料】 无

【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】

复合食品包装袋应符合GB 9683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	灰绿色至墨绿色
滋味、气味	具本品固有的滋味、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
水分，%	≤8	GB 5009.3
灰分，%	≤10	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
蛋白质，g/100g	≥50	GB 5009.5
β-胡萝卜素，mg/100g	≥7	GB/T 5009.83
多肽，g/100g	≥10	GB/T 22729

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为300g/罐，允许负偏差为3%。

【原辅料质量要求】

1. 钝顶螺旋藻粉：应符合GB/T 16919《食用螺旋藻粉》的规定。
2. 乳清蛋白粉：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。
3. 大豆肽粉：应符合GB/T 22492《大豆肽粉》的规定。
4. 鸡蛋清水解物

项 目	指 标
来源	鸡蛋清
制法	经变性（沸水浴加热15min）、酶水解（pH8.0，45℃，6h，回调pH4.2~4.5）、灭酶（90℃，20min）、离心（18000rpm）、脱盐（流速：10倍柱体积/h、氮回收率>85%，脱盐率>90%）、浓缩、喷雾干燥（进风温度180~200℃、出风温度80~90℃）、包装等主要工艺制成。
得率，%	10.1~10.8
感官要求	黄色或淡黄色疏松粉状，色泽均匀；具有本产品固有的滋味与气味，无异味、异嗅；无结块、无霉

	变；无肉眼可见外来杂质，冲溶后呈均匀的混浊液
细度	100%通过孔径为0.25mm的筛
水分，%	≤7.0
蛋白质（干基），%	≥70.0
多肽（干基），%	≥50.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5
总砷（以As计），mg/kg	≤0.3
总汞（以Hg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
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g

4. 乳清粉：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。
