

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20100747

美澳健牌牛磺酸葡萄糖酸锌蛋白粉（儿童型）

- 【原料】 大豆分离蛋白、乳清蛋白、牛磺酸、葡萄糖酸锌
- 【辅料】 葡萄糖、脱脂奶粉、植脂末（植物油、淀粉糖、单，双甘油脂肪酸酯、酪朊酸钠、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、二氧化硅）、二氧化硅、固体奶油香精
- 【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】 镀锡薄钢板圆形罐头容器应符合GB/T 14251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	乳黄色
滋味、气味	具本品应有的滋味和气味，无异味
性状	均匀粉末
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，%	≤9.0	GB 5009.3
灰分，%	≤5.0	GB 5009.4
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
总砷(以As计)，mg/kg	≤0.3	GB 5009.11
总汞(以Hg计)，mg/kg	≤0.3	GB 5009.17
黄曲霉毒素M ₁ ，μg/kg	≤0.5	GB 5009.24
脲酶试验	阴性	GB/T 5009.183

【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	$\leq 0/25g$	GB 4789.10
沙门氏菌	$\leq 0/25g$	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	≥ 70	GB 5009.5
锌（以Zn计）, mg/100g	42~70	GB 5009.14
牛磺酸, mg/100g	≥ 680	GB 5009.169

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为450g/罐，允许负偏差为3%。

【原辅料质量要求】

- 1.大豆分离蛋白：应符合GB 20371《食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白》的规定。
- 2.乳清蛋白：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.牛磺酸：应符合GB 14759《食品安全国家标准 食品添加剂 牛磺酸》的规定。
- 4.葡萄糖酸锌：应符合GB 8820《食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸锌》的规定。
- 5.葡萄糖：应符合GB 20880《食用葡萄糖》的规定。
- 6.脱脂奶粉：应符合GB 19644《食品安全国家标准 乳粉》的规定。
- 7.植脂末（植物油、淀粉糖、单，双甘油脂肪酸酯、酪氨酸钠、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、二氧化硅）

植脂末的质量要求

项 目	指 标
来源	植物油、淀粉糖、单，双甘油脂肪酸酯、酪氨酸钠、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、二氧化硅
制法	经配料、加热混合（60~75℃）、均质、喷雾干燥（进风温度16~230℃，出风温度80~115℃）等主要工艺加工制成
感官要求	白色至乳白色干燥疏松的粉末状，具有奶油的香味和滋味，略带甜味，无结块，无异物
水分, %	≤ 5.0
脂肪, %	31.0~38.0
铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 1.0
砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.5
铜（以Cu计）, mg/kg	≤ 5.0
菌落总数, CFU/g	≤ 30000

大肠菌群，MPN/100g	≤90
霉菌，CFU/g	≤30
酵母，CFU/g	≤30
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌和溶血性链球菌）	不得检出

8. 二氧化硅：应符合HG 2791《食品添加剂 二氧化硅》的规定。
9. 固体奶油香精：应符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。
-