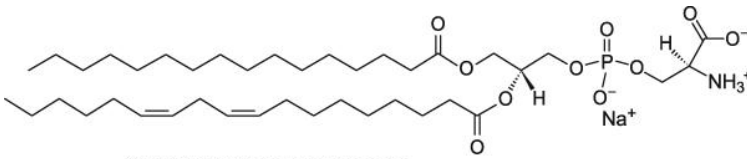


附件 2

中文名称		磷脂酰丝氨酸		
英文名称		Phosphatidylserine		
基本信息		来源:大豆 主要成分结构式:  Structure of predominant species 分子量：750-850		
生产工艺简述		以大豆卵磷脂和 L-丝氨酸为原料,采用磷脂酶转化反应后,纯化浓缩,再经过二次纯化,干燥后包装制得。		
食用量		≤600 毫克/天		
质 量 要 求	项目		指标	
	感 官 要 求	性状	淡黄色粉末,具有本品特有气味、无异臭	
	理 化 指 标	磷脂酰丝氨酸含量/ (%)		50.0—60.0%
		丙酮不溶物/ (%)		≥ 95%
		水分/ (%)		≤ 2.0
		过氧化值/ (mmol/kg)		≤ 2.5
		溶 剂 残 留 / (mg/kg)	正己烷	≤ 25.0
			异丙醇	≤ 2.0
	污 染 物 限 量	铅 (以 Pb 计)		≤ 1.0
		砷 (以 As 计)		≤ 0.5

微生物 限量		采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）			
		n	c	m	M
	菌落总数	5	2	1000	10000
	大肠菌群	5	2	10	100
	霉菌和酵母菌≤	50			
	致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	5	0	0/25g	—
	注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可能允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。				
	^a 样品的采样及处理按照GB4789.1执行。				
其他需要说明的情况	使用范围不包括婴幼儿食品 试验方法、检验规则按照QB/T 5821执行。				