

附2

国家市场监督管理总局 保健食品产品技术要求

国食健注G20220232

汪氏®花粉蛋白粉

【原料】 大豆蛋白粉、乳清蛋白粉、油菜花粉

【辅料】 果胶

【生产工艺】 本品经过筛、混合、分装、辐照灭菌（ ^{60}Co ，6kGy）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】 内包装袋应符合YBB00192002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	白色至淡黄色
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无异味
性状	疏松、干燥的粉末
杂质	无正常视力可见的外来异物

【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	GB 5009.3
灰分，%	≤ 6	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
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	≥70	GB 5009.5

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为10g/袋, 允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

1. 大豆蛋白粉: 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. 油菜花粉: 应符合GB/T 30359《蜂花粉》的规定。
 4. 果胶: 应符合GB 25533《食品安全国家标准 食品添加剂 果胶》的规定。
-