

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20220322

源适牌大豆分离蛋白山药小麦低聚肽粉

【原料】 大豆分离蛋白、山药粉、豌豆蛋白、小麦蛋白、小麦低聚肽

【辅料】 赤藓糖醇、磷脂、二氧化硅、牛奶香精、安赛蜜、麦香粉末香精

【生产工艺】 本品经称量、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】 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	浅黄色，颜色均匀一致
滋味、气味	具本品特有的滋味、香气，无异味
性状	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，%	≤8.0	GB 5009.3
灰分，%	≤7.0	GB 5009.4
安赛蜜，g/kg	≤2.8	GB/T 5009.140
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
六六六，mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19

滴滴涕, mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19
------------	------	--------------

【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	≥52	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600g/盒, 允许负偏差为15g。

【原辅料质量要求】

- 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。
- 山药粉

项 目	指 标
来源	山药
制法	经蒸煮(95~100℃, 30min左右)、磨浆、高压均质、喷雾干燥(进风温度158~165℃, 出风温度80~90℃)、过筛、包装等主要工艺加工制成
得率, %	约18
感官要求	白色或浅黄色粉末, 无结块, 具有本品特有的滋味、气味, 无异味, 无正常视力可见外来异物
蛋白质, g/100g	≥4.0
水分, %	≤8.0
灰分, %	≤7.0
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	≤20000
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
六六六, mg/kg	≤0.2
滴滴涕, mg/kg	≤0.2

3. 豌豆蛋白

项 目	指 标
来源	豌豆

制法	经脱壳、研磨、提取（盐酸沉淀、过滤、氢氧化钠溶解）、巴氏灭菌（70℃左右，75s）、喷雾干燥（进风温度150~200℃，出风温度70~90℃）、包装等主要工艺加工制成
感官要求	奶白色，无不良气味，无正常视力可见外来异物
蛋白质（以干基计，N×6.25），%	≥83
水分，%	≤7.0
灰分（以干基计），%	≤6.0
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
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤5.0
菌落总数，CFU/g	≤10000
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
六六六，mg/kg	≤0.2
滴滴涕，mg/kg	≤0.2

4. 小麦蛋白

项 目	指 标
来源	小麦谷朮粉
制法	经调浆、酶解（木瓜蛋白酶和碱性蛋白酶，37℃~75℃，酶解3~8h）、脱纤、灭菌（125~135℃，5~20s）、喷雾干燥（进风温度170~190℃，出风温度70~90℃）、研磨、包装等主要工艺加工制成
感官要求	类白色至淡黄色粉末，具有本品特有的滋味和气味，无异味，无正常视力可见外来异物
蛋白质（以干基计，N×6.25），%	≥83
脂肪（以干基计），%	≤11
水分，%	≤7.0
灰分，%	≤6.0
pH值	5.0~6.0
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
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤5.0
菌落总数，CFU/g	≤10000
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
六六六，mg/kg	≤0.2
滴滴涕，mg/kg	≤0.2

5. 小麦低聚肽：应符合《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告》（2012年第16号）的规定。

6. 赤藓糖醇：应符合GB 26404《食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇》的规定。

7. 磷脂：应符合GB 28401《食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂》中“粉状磷脂”的规定。

8. 二氧化硅：应符合GB 25576《食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅》的规定。

9. 牛奶香精：应符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。

10. 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。

11. 麦香粉末香精：应符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。