

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G20200291

鹿品牌鹿胶原蛋白沙棘粉

【原料】 鹿胶原蛋白粉、沙棘提取物（经辐照）

【辅料】 蓝莓果粉、西柚果粉、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、硬脂酸镁

【生产工艺】 本品经过筛、混合、包装、辐照灭菌（ ^{60}Co ，5~7.5kGy）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】 聚酯/铝/聚乙烯包装复合膜应符合YBB00172002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 | 黄色至深黄色 |
| 滋味、气味 | 具本品固有的滋味、气味，无异味 |
| 性状 | 内容物为均匀松散粉末状，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 |
|----------------|------------|--------------|
| 羟脯氨酸，% | ≥ 2.0 | GB/T 9695.23 |
| 灰分，% | ≤ 8.0 | 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 |
|-----------------|------|------------|

【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 | ≥42.0 | 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5.0g/袋, 允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

1. 鹿胶原蛋白粉

| 项 目 | 指 标 |
|-----------------|---|
| 来源 | 梅花鹿骨 |
| 制法 | 经脱脂、破碎、提取(加3倍量纯化水120℃, 压力0.1MPa, 提取3次, 每次3h)、酶解(pH6.5~7.0, 2h)、灭活(100℃, 20min)、离心、过滤、浓缩、喷雾干燥(塔内温度70~85℃)、杀菌(120℃, 20min)、包装等主要工艺加工制成。 |
| 得率 | 约20:1 |
| 感官要求 | 浅黄色至黄色粉末状, 具有本品特有的滋味、气味 |
| 粒度, 目 | 80 |
| 蛋白质, % | ≥75 |
| 水分, % | ≤5 |
| 灰分, % | ≤8 |
| 铅(以Pb计), mg/kg | ≤0.5 |
| 总砷(以As计), mg/kg | ≤0.3 |
| 总汞(以Hg计), mg/kg | ≤0.3 |
| 菌落总数, CFU/g | ≤3×10 ⁴ |

| | |
|--------------|-------|
| 大肠菌群, MPN/g | ≤0.92 |
| 霉菌和酵母, CFU/g | ≤50 |
| 金黄色葡萄球菌 | ≤0/25 |
| 沙门氏菌 | ≤0/25 |

2. 沙棘提取物

| 项 目 | 指 标 |
|-----------------|---|
| 来源 | 沙棘; 应符合《中华人民共和国药典》的要求 |
| 制法 | 经粉碎、提取(加8~10倍量纯化水96℃提取3次,时间分别为2、2、1.5h,滤过,合并滤液)、浓缩、喷雾干燥(喷口温度90℃,塔底温度70℃)、粉碎、过筛、包装等主要工艺加工制成。 |
| 得率 | 约10:1 |
| 感官要求 | 棕色粉末状,具有本品特有的滋味、气味 |
| 粒度,目 | 80 |
| 总黄酮, % | ≥2.0 |
| 水分, % | ≤5 |
| 灰分, % | ≤5 |
| 铅(以Pb计), mg/kg | ≤0.5 |
| 总砷(以As计), mg/kg | ≤0.3 |
| 总汞(以Hg计), mg/kg | ≤0.3 |
| 菌落总数, CFU/g | ≤3×10 ⁴ |
| 大肠菌群, MPN/g | ≤0.92 |
| 霉菌和酵母, CFU/g | ≤50 |
| 沙门氏菌 | ≤0/25 |
| 金黄色葡萄球菌 | ≤0/25 |

3. 蓝莓果粉

| 项 目 | 指 标 |
|--------------|--|
| 来源 | 蓝莓 |
| 制法 | 称量、加热搅拌(85℃,2h)、喷雾干燥(进口温度200℃,出口温度105℃)、过筛、包装等 |
| 感官要求 | 蓝紫色粉末状,无明显结块现象,具有本品特有的滋味、气味 |
| 水分, % | ≤5 |
| 菌落总数, CFU/g | ≤3×10 ⁴ |
| 大肠菌群, MPN/g | ≤0.92 |
| 霉菌和酵母, CFU/g | ≤50 |
| 沙门氏菌 | ≤0/25 |
| 金黄色葡萄球菌 | ≤0/25 |

4. 西柚果粉

| 项 目 | 指 标 |
|--------------|--|
| 来源 | 西柚 |
| 制法 | 称量、加热搅拌(85℃,2h)、喷雾干燥(进口温度200℃,出口温度105℃)、过筛、包装等 |
| 感官要求 | 淡橘红色粉末状,无明显结块现象,具有本品特有的滋味、气味 |
| 水分, % | ≤5 |
| 菌落总数, CFU/g | ≤3×10 ⁴ |
| 大肠菌群, MPN/g | ≤0.92 |
| 霉菌和酵母, CFU/g | ≤50 |
| 沙门氏菌 | ≤0/25 |

金黄色葡萄球菌

≤0/25

5. 低聚异麦芽糖：应符合GB/T 20881《低聚异麦芽糖》的规定。

6. 麦芽糊精：应符合GB/T 20884《麦芽糊精》的规定。

7. 硬脂酸镁：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
