

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20190176

姿美堂牌透明质酸钠维生素C胶原蛋白粉

- 【原料】 胶原蛋白、维生素C（L-抗坏血酸）、透明质酸钠
- 【辅料】 甜菊糖苷、葡萄粉末香精、辣椒红
- 【生产工艺】 本品经过筛、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】 内包装材料应符合YBB00132002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	淡粉色
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无异味
性状	粉末
杂质	无肉眼可见外来杂质

【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
蛋白质，g/100g	≥75	GB 5009.5
灰分，%	≤4	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
镉(以Cd计), mg/kg	≤0.5	GB 5009.15

【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
羟脯氨酸, g/100g	≥8.0	GB/T 9695.23
维生素C, g/100g	3~5	GB 5413.18

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为50g/盒, 允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

1. 胶原蛋白

项 目	指 标
来源	鱼鳞
制法	经粉碎、酶解、过滤、减压浓缩、脱色、高温灭菌(115~135℃, 20s)、过滤、喷雾干燥(进口温度180±5℃, 出口温度70±5℃)、包装等主要工艺制成。
感官要求	米色或白色, 无异味
堆积密度	≥0.20
蛋白质, %	≥90
pH值	5.0~7.5
水分, %	≤8
灰分, %	≤3
铅(以Pb计), mg/kg	≤1

砷（以As计），mg/kg	≤0.5
汞（以Hg计），mg/kg	≤0.1
菌落总数，CFU/g	≤30000
大肠菌群，MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母，CFU/g	≤50
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

2. 透明质酸钠：应符合《卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告》（2008年第12号）的规定，以及以下要求：

项 目	指 标
钠盐鉴别反应	阳性
粒度	过60目振荡筛
堆积密度，g/cm ³	0.3~0.6
干燥失重，%	≤10.0
特性粘度，dl/g	4.9~11.6
砷（以As计），mg/kg	≤2
葡萄糖醛酸，%	≥44.0
菌落总数，CFU/g	≤30000
大肠菌群，MPN/100g	≤0.92
霉菌和酵母，CFU/g	≤50
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

3. 维生素C（L-抗坏血酸）：应符合GB 14754《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）》的规定。

4. 葡萄粉末香精：应符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。

5. 甜菊糖苷：应符合GB 8270《食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷》的规定。

6. 辣椒红：应符合GB 1886.34《食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红》的规定。

确认打印

显示Office编辑区

返回上一页修改