

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20190273

麦帝森®牛磺酸大豆蛋白乳清蛋白粉

- 【原料】 大豆分离蛋白、乳清浓缩蛋白、牛磺酸
- 【辅料】 橙粉(橙汁、麦芽糊精)
- 【生产工艺】 本品经过筛、混合、干燥、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】 马口铁涂料罐应符合GB 4806.9、GB 4806.10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	淡黄色
滋味、气味	具本品特有滋味、气味，无异味
性状	均匀粉末，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
水分，%	≤6.0	GB 5009.3
灰分，%	≤9.0	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
黄曲霉毒素M ₁ , μg/kg	≤0.5	GB 5009.24

【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	≥65	GB 5009.5
牛磺酸, g/100g	≥2.1	GB 5009.169

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为400g/罐, 允许负偏差为3%。

【原辅料质量要求】

1. 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。
2. 乳清浓缩蛋白: 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. 牛磺酸: 应符合GB 14759《食品安全国家标准食品添加剂 牛磺酸》的规定。
4. 橙粉(橙汁、麦芽糊精)

橙粉的质量标准

项 目	指 标
来源	橙汁、麦芽糊精
制法	经混合、喷雾干燥(进口温度150~195℃, 出口温度90~105℃)、过筛、强磁排铁、包装等主要工艺制成
感官要求	疏松的粉末, 具有橙子特有的香、甜与酸味, 无异味
水分, %	≤6
粒度, 目	80

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	≤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
