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G20160455

# 乐虎牌牛磺酸肌醇饮料

【原料】 牛磺酸、L-盐酸赖氨酸、肌醇、咖啡因、烟酰胺、维生素 $B_6$ (盐酸吡哆醇)、维生素 $B_{12}$ 粉(氰钴胺、柠檬酸、柠檬酸钠、麦芽糊精)

【辅料】 纯化水、白砂糖、柠檬酸、柠檬酸钠、水果香精、柠檬黄、诱惑红

【生产工艺】 本品经溶解、混合、配制、过滤、高温瞬时灭菌(115℃,30s)、灌装、包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】 聚对苯二甲酸乙二醇酯 (PET瓶) 应符合GB 4806.7的规定, 塑料防盗瓶盖应符合GB/T 17876的规定, 铝易开盖铝两片罐应符合GB/T 9106.1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	橘红色	
滋味、气味	具有本品固有的滋味和气味,酸甜爽口,无异味	
状态	澄清液体,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
pH值	3.0~4.0	GB 5009. 237
可溶性固形物 (20℃折光计 法),%	≥10.0	GB/T 12143
铅(以Pb计), mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	€0.3	GB 5009.11
*锡(以Sn计), mg/kg	€200	GB 5009.16
柠檬黄, g/kg	≤0.1	GB 5009.35
诱惑红,g/kg	≤0.1	SN/T 1743

\*罐装产品检测此项目,瓶装产品不检测此项目

## 【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/mL	≤100	GB 4789.2
大肠菌群,MPN/mL	€0.43	GB 4789.3 MPN计数法
霉菌和酵母, CFU/mL	€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
牛磺酸, mg/L	280~380	GB 5009.169
L-赖氨酸盐酸盐, mg/L	300~390	GB 5009.124
肌醇, mg/L	160~240	GB/T 5009.196
咖啡因, mg/L	85~115	GB/T 5009. 197
烟酰胺, mg/L	25~35	GB/T 5009.197
维生素B <sub>6</sub> , mg/L	2.5~4.0	GB/T 5009.197
维生素B <sub>12</sub> , μg/100mL	0.6~1.1	GB 5413.14

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为250mL/罐,允许负偏差为9mL;净含量为500 mL/瓶,允许负偏差为15mL。

#### 【原辅料质量要求】

- 1. 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。
- 2. L-盐酸赖氨酸: 应符合GB 1903. 1《食品安全国家标准 食品营养强化剂 L-盐酸赖氨酸》的规定。
- 3. 肌醇:应符合卫生部《关于亚硝酸钾等27个食品添加剂产品标准的公告》(2011年第19号)中肌醇的规定。
- 4. 咖啡因: 应符合GB 14758《食品安全国家标准 食品添加剂 咖啡因》的规定。
- 5. 烟酰胺:应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 6.维生素 $B_6$ (盐酸吡哆醇):应符合GB 14753《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 $B_6$ (盐酸吡哆醇)》

的规定。

7. 维生素B<sub>12</sub>粉(氰钴胺、柠檬酸、柠檬酸钠、麦芽糊精)

项 目	指 标
来源	氰钴胺、柠檬酸、柠檬酸钠、麦芽糊精
制法	经过筛、混合、包装等工序制成。
感官要求	粉红色粉末。
溶液澄清度	取本品20mg,加水10mL溶解后,溶液澄清。
维生素B <sub>12</sub> 含量,%	不低于1.0
干燥失重,%	€5.0
铅(以Pb计), mg/kg	€0.5
总砷(以As计), mg/kg	€1.0
铜(以Cu计), mg/kg	≤5.0
菌落总数,CFU/g	≤1000
大肠菌群,MPN/g	≤0.43
霉菌和酵母, CFU/g	€50
金黄色葡萄球菌	€0/25g
沙门氏菌	≤0/25g

- 8. 纯化水:应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 9. 白砂糖: 应符合GB/T 317《白砂糖》的规定。
- 10. 柠檬酸: 应符合GB1886. 235《食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸》的规定。
- 11. 柠檬酸钠: 应符合GB 1886. 25《食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠》的规定。
- 12. 水果香精: 应符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。
- 13. 柠檬黄: 应符合GB 4481.1《食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄》的规定。
- 14. 诱惑红: 应符合GB 1886. 222《食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红》的规定。