

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20120604

海王牌蛋白粉

- 【原料】 大豆分离蛋白、浓缩乳清蛋白
- 【辅料】 植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单硬脂酸甘油酯、磷酸氢二钠、二氧化硅、胭脂树橙）、二氧化硅、大豆磷脂
- 【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】 复合膜袋应符合YBB00172002的规定；马口铁罐应符合GB/T 14251的规定；塑料瓶应符合GB 4806.7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	淡黄色至黄色
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无异味
状态	均匀粉末，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	GB 5009.3
灰分，%	≤10	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

【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	≤0/25	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	≥64	GB 5009.5中“第一法 凯氏定氮法”

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为10g/袋，允许负偏差为9%；净含量为300g/罐，允许负偏差为9g；净含量为500g/罐，允许负偏差为15g。

【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. 浓缩乳清蛋白：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. 植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单硬脂酸甘油酯、磷酸氢二钠、二氧化硅、胭脂树橙）：

项 目	指标
来源	葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单硬脂酸甘油酯、磷酸氢二钠、二氧化硅、胭脂树橙
制法	经熔化、混合、乳化、喷雾干燥（进风温度140～190℃，出风温度70～105℃）、冷却、包装等加工而成。
感官要求	白色至乳白色或乳黄色粉末，无结块，具本品特有的滋味、气味，无异味，无正常视力可见外来异物
水分，%	≤6
酸价，mgKOH/g	≤3
过氧化值，g/100g	≤0.25

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	≤15000
大肠菌群，MPN/g	≤0.92

4. 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。

5. 大豆磷脂：应符合GB 28401《食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂》的规定。

确认打印

显示Office编辑区

返回上一页修改