

国家市场监督管理总局 保健食品产品技术要求

国食健注G20230038

冲锋壹号®玛咖牛磺酸咖啡饮料

【原料】 咖啡粉、牛磺酸、玛咖提取物、肌醇、葡萄糖酸锌

【辅料】 纯净水、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、二氧化碳、柠檬酸钠、蜂蜜、瓜拉纳提取物、西番莲香精、酒石酸、柠檬黄、胭脂红

【生产工艺】 本品经溶解、过滤、配制、UHT灭菌（118±2℃，25s）、混合充气、灌装、巴氏杀菌（80±5℃，15min）、包装等主要工艺制成。

【直接接触产品包装材料种类、名称及标准】 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	黄色至棕黄色
滋味、气味	具有本品特有的香味，味酸甜，无异味
性状	澄清液体，久置允许有少量可摇匀的沉淀
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
可溶性固形物，%	≥9.0	GB/T 12143
pH值	2.5~4.5	《中华人民共和国药典》
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤0.3	GB 5009.11
柠檬黄，g/kg	≤0.1	GB 5009.35
胭脂红，g/kg	≤0.05	GB 5009.35

【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
咖啡因, mg/100mL	≥21	GB 5009. 139
牛磺酸, mg/100mL	≥40	《中华人民共和国药典》中“牛磺酸滴眼液”项下“含量测定”规定的方法
肌醇, mg/100mL	≥8. 7	GB/T 5009. 196
锌（以Zn计）, mg/100mL	0. 4~0. 7	GB 5009. 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310mL/罐，允许负偏差为3%。

【原辅料质量要求】

1. 咖啡粉

项 目	指 标
来源	咖啡豆
制法	经烘干、粉碎、过筛、提取（15倍量水煮沸提取2次，每次1. 5h）、过滤、浓缩、喷雾干燥（进风温度160-180℃，出风温度85-95℃）、过筛、包装等主要工艺制成
得率, %	约50
感官要求	绿褐色细粉，具有本品特有的滋味和气味
咖啡因, %	≥14
干燥失重, %	≤6. 0
铅（以Pb计）, mg/kg	≤2. 0
总砷（以As计）, mg/kg	≤1. 0
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	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出

2. 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。

3. 玛咖提取物

项 目	指 标
来源	玛咖粉 <i>Lepidium meyenii Walp</i>
	经提取（10倍量水煮沸提取2次，每次1. 5 h）、过滤、浓缩、喷雾干燥（进风温度160-1

制法	80℃, 出风温度80-100℃)、过筛、包装等主要工艺制成
得率, %	约20
感官要求	黄色至褐色固体粉末, 具有本品特有的滋味和气味
蛋白质, %	≥3.0
芥子油苷, %	≥0.6
水分, %	≤8.0
灰分, %	≤20
铅(以Pb计), mg/kg	≤2.0
总砷(以As计), mg/kg	≤1.0
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	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出

4. 肌醇: 应符合《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“食品添加剂肌醇”的规定。

5. 葡萄糖酸锌: 应符合GB 8820《食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸锌》的规定。

6. 纯净水: 应符合GB 19298《食品安全国家标准 包装饮用水》的规定。

7. 白砂糖: 应符合GB/T 317《白砂糖》的规定。

8. 果葡糖浆: 应符合GB/T 20882《果葡糖浆》的规定。

9. 柠檬酸: 应符合GB 1886.235《食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸》的规定。

10. 二氧化碳: 应符合GB 1886.228《食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳》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. 蜂蜜: 应符合GB 14963《食品安全国家标准 蜂蜜》的规定。

13. 瓜拉纳提取物

项 目	指 标
来源	瓜拉纳 <i>Paullinia Cupana</i>
制法	经粉碎、过筛、提取(10倍75%乙醇回流提取2次, 每次1h)、过滤、浓缩、喷雾干燥(进风温度160-180℃, 出风温度85-95℃)、过筛、包装等工艺制得。
得率, %	约30
感官要求	棕色细粉, 具有本品特有的滋味和气味
咖啡因, %	≥8.0
干燥失重, %	≤6.0
pH(10%溶液)	3.5~5.5
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	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出

14. 西番莲香精: 应符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。

15. 酒石酸: 应符合GB 1886.42《食品安全国家标准 食品添加剂 d1-酒石酸》的规定。

16. 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。

17. 胭脂红: 应符合GB 1886.220《食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红》的规定。