

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20060692

普众人牌乳酸钙蛋白粉

【原料】

【辅料】

【生产工艺】 本品经浸泡、搅拌、过滤、混合、超高温瞬时灭菌、喷雾干燥、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】

【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	浅黄色，均匀一致
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无异味、异臭
性状	粉状或微粒状，无结块、无焦粉，易冲调
杂质	无肉眼可见的外来杂质

【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
脲酶定性试验	阴性	GB/T 5009.183
水分，g/100g	≤8.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤6.5	GB 5009.4
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12

总砷(以As计)，mg/kg	≤0.3	GB/T 5009.11
总汞(以Hg计)，mg/kg	≤0.3	GB/T 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，cfu/g	≤25	GB 4789.15
酵母，cfu/g	≤25	GB 4789.15
致病菌（指沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、β型溶血性链球菌）	≤0/25g	GB 4789.4、GB 4789.10、GB 4789.11

【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（以干基计），g/100g	≥80.0	GB 5009.5
钙（以Ca计），mg/100g	758.25~1263.75	GB/T 5009.92

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

【原辅料质量要求】
