附件3

保健食品原料目录 蛋白质

（征求意见稿）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **原料名称** | **每日用量** | **功效** |
| **用量范围** | **适宜人群** | **不适宜人群** | **注意事项** |
| 大豆分离蛋白 | 6-25g | 因蛋白质摄入不足而致免疫低下的成人 | 少年儿童、孕妇、乳母 | 成人每日蛋白质总体食用量推荐为60g,可酌情根据个人每日食用量在用量范围内食用。无明显缺乏蛋白质的人群不推荐食用。植物蛋白过敏者慎用（使用大豆分离蛋白原料的产品标注），动物蛋白过敏者慎用（使用乳清蛋白原料的产品标注）。肾功能不全者应在医生指导下使用。 | 增强免疫力 |
| 乳清蛋白 |

大豆分离蛋白和乳清蛋白可以单独作为原料，两者也可复配使用。

大豆分离蛋白 原料技术要求

【来源】以大豆豆粕为原料，通过提取、浓缩、分离、精制等工艺，去除或部分去除原料中的非蛋白成分(如水分、脂肪、碳水化合物等)而制得的产品 。

【感官要求】应符合表1规定

表1 感官指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 要求 |
| 色泽 | 乳白色或淡黄色 |
| 滋味、气味 | 具有大豆蛋白特有的滋味和气味，无异味 |
| 状态 | 干燥均匀粉末，无结块，无正常视力可见外来异物 |

【理化指标】应符合表2规定

表2 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检测方法 |
| 水分，% ≤  | 7.0 | GB5009.3 |
| 灰分，% ≤  | 8.0 | GB5009.4 |
| 脂肪，% ≤  | 2.0 | GB/T5512 |
| 粗纤维，% ≤  | 0.5 | GB/T5512 |
| 黄曲霉毒素B1，μg/kg ≤  | 0.5 | GB5009.24 |
| 脲酶 | 阴性 | GB5413.31 |
| 铅（以Pb计），mg/kg ≤  | 0.5 | GB5009.12 |
| 总砷（以As计），mg/kg ≤  | 1.0 | GB5009.11 |
| 汞，mg/kg ≤  | 0.3 | GB5009.17 |
| 镉（以Cd计），mg/kg ≤  | 0.2 | GB5009.15 |
| 铬（以Cr计），mg/kg ≤  | 1.0 | GB/T5009.123 |

【标志性成分指标】应符合表3规定

表3 标志性成分指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 蛋白质，% 以干基计 ≥  | 90.0 | GB 5009.5 第三法 燃烧法 |

以上氮折算成蛋白质的系数以6.25计。

【微生物指标】应符合表3规定

表3 微生物指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 菌落总数，CFU/g ≤  | 30000 | GB 4789.2 |
| 霉菌和酵母，CFU/g ≤  | 50 | GB 4789.15 |
| 大肠菌群，MPN/g ≤  | 0.92 | GB 4789.3 MPN计数法 |
| 沙门氏菌 ≤  | 0/25g | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 ≤  | 0/25g | GB 4789.10 |

【剂型】粉剂。产品生产工艺按照现行保健食品备案产品要求，粉剂产品采用粉碎、混合、包装等物理工序，不得以水解等方式改变原料目录的物质基础。

乳清蛋白 原料技术要求

【来源】以乳清为原料，经分离、浓缩、干燥等工艺制成的粉末状产品。

【感官要求】应符合表1规定。

表1 感官要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 要求 |
| 色泽 | 乳白色 |
| 滋味、气味 | 略有如香味或乳腥味，无异味。 |
| 状态 | 干燥均匀的粉末状产品、无结块、无正常视力可见杂质。 |

【理化指标】应符合表2规定。

表2 理化要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检测方法 |
| 水分，% ≤  | 6.0 | GB5009.3 |
| 灰分，% ≤  | 9.0 | GB5009.4 |
| 黄曲霉毒素M1，μg/kg ≤  | 0.5 | GB5009.24 |
| 铅（以Pb计），mg/kg ≤  | 0.3 | GB5009.12 |
| 总砷（以As计），mg/kg ≤  | 0.5 | GB5009.11 |
| 汞，mg/kg ≤  | 0.3 | GB5009.17 |

【标志性成分指标】应符合表3规定

表3 标志性成分指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 蛋白质，% ≥  | 80 | GB 5009.5 第三法 燃烧法 |

以上氮折算成蛋白质的系数以6.25计。

【微生物指标】应符合表3规定。

表3 微生物指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 菌落总数，CFU/g ≤  | 30000 | GB 4789.2 |
| 霉菌和酵母，CFU/g ≤  | 50 | GB 4789.15 |
| 大肠菌群，MPN/g ≤  | 0.92 | GB 4789.3 MPN计数法 |
| 沙门氏菌 ≤  | 0/25g | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 ≤  | 0/25g | GB 4789.10 |

【剂型】粉剂。产品生产工艺按照现行保健食品备案产品要求，粉剂产品采用粉碎、混合、包装等物理工序，不得以水解等方式改变原料目录的物质基础。