

## 保健食品原料目录 乳清蛋白

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	
乳清蛋白	蛋白质 6-25g	因蛋白质 摄入不足 而致免疫 低下的成 人	少年儿童	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。动物蛋 白过敏者不宜使 用。肾功能不全者 慎用。孕妇、乳母 建议咨询临床医 生、营养专业人员 等。	增强免疫力

## 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	白色至淡黄色
滋味、气味	略有乳香味或乳腥味，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， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 0.5	GB5009.24
铅（以 Pb 计）， $\text{mg}/\text{kg}$	≤ 0.3	GB5009.12
总砷（以 As 计）， $\text{mg}/\text{kg}$	≤ 0.5	GB5009.11
汞， $\text{mg}/\text{kg}$	≤ 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(以干基计), g/100g	≥	80	GB 5009.5
-------------------	---	----	-----------

以上氮折算成蛋白质的系数以 6.38 计。

【微生物指标】应符合表 4 规定。

表 4 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的物质基础。