

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		
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。