

保健食品原料目录 大豆分离蛋白

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	
大豆分离蛋白	蛋白质 6-25g	因蛋白质摄入不足而致免疫力低下的成人	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。植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

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	白色至淡黄色
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
黄曲霉毒素 B1，μg/kg	≤ 5.0	GB5009.24
脲酶活性	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
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.3	GB5009.17

镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.2	GB5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB5009.123

【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），g/100g	≥	90	GB 5009.5

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 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。