



中华人民共和国国家标准

GB 1903.17—2016

食品安全国家标准

食品营养强化剂 乳铁蛋白

2016-12-23 发布

2017-06-23 实施

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会
国家食品药品监督管理总局 发布

食品安全国家标准

食品营养强化剂 乳铁蛋白

1 范围

本标准适用于以乳及乳制品为原料,经分离、杀菌、提取、精制、干燥制得的食品营养强化剂乳铁蛋白。

2 技术要求

2.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	粉红色至红褐色	取适量试样置于清洁、干燥的无色玻璃烧杯中,在自然光线下,观察其色泽和状态
状态	粉末	

2.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总蛋白, $w/\%$	\geq 93.0	GB 5009.5 ^a
乳铁蛋白占总蛋白质质量百分比, $w/\%$	\geq 95.0	附录 A 中 A.2
干燥减量, $w/\%$	\leq 4.5	GB 5009.3 直接干燥法 ^b
灰分, $w/\%$	\leq 2.0	GB 5009.4
铁含量/(mg/100 g)	\leq 35	GB 5009.90
溶解度	通过试验	附录 A 中 A.3
pH	5.2~7.2	GB/T 9724 ^c
铅(Pb)/(mg/kg)	\leq 1.0	GB 5009.75 或 GB 5009.12
砷(As)/(mg/kg)	\leq 1.0	GB 5009.76

^a 氮换算为蛋白质的系数为 6.38。
^b 干燥温度和时间分别为 105 °C ± 2 °C 和 5 h。
^c 20 °C 下测定 20 g/L 水溶液。