

乳清蛋白粉国内外标准对比分析

汇报人：

2024-01-15



目录

- 引言
- 乳清蛋白粉基本概念与特性
- 国内外乳清蛋白粉标准概述
- 生产工艺与质量控制对比
- 安全性评估及法规要求比较
- 标签标识和消费者教育对比
- 总结与展望



01

引言





目的和背景

对比分析目的

通过对乳清蛋白粉国内外标准的对比分析，旨在了解国内外标准在产品质量、安全性、生产工艺等方面的差异，为乳清蛋白粉的生产、监管和消费提供科学依据。

行业背景

乳清蛋白粉作为一种重要的营养补充剂，在健康产业中具有广泛应用。随着国内外市场的不断扩大，乳清蛋白粉的质量和安全性问题越来越受到关注，因此了解和掌握国内外标准对于推动行业健康发展具有重要意义。

Nutritional Information			
Servings per		Serving Size	
Calories 120 per serve			
	Average quantity per serving	Average quantity per 100g	
Energy	502.42 kJ	1794.34 kJ	
Protein	1g	3.57g	
Fat Total	2g	7.14g	
Fat Saturated	2g	7.14g	
Fat Trans	0g	0g	
Carbohydrate	23g	82.11g	
Sugar	15g	53.55g	
Dietary Fibre	0g	0g	
Sodium	45mg	160.65mg	
Recommended Daily Allowances (United States)			
Vitamin A	0%	Vitamin C	0%
Calcium	15%	Iron	2%

Nutrition Facts	
Serving Size 1 Rounded Scoop (32g)	
Per Container 71	
Per Serving	
Calories	130
Total Fat	1g
Total Fat	0.5g
Cholesterol	30mg
Sodium	60mg
Total Carbohydrate	5g
Dietary Fiber	2g
Sugar	1g
Vitamin C	0%
Iron	0%



国内外标准概述

国内标准

我国乳清蛋白粉的标准主要参照《食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉》（GB 11674-2010），该标准规定了乳清蛋白粉的定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存等内容。



国际标准

国际上，乳清蛋白粉的标准主要由国际食品法典委员会（CAC）制定，其标准《乳清粉和乳清蛋白粉法典标准》（CODEX STAN 212-1999）被广泛认可并采用。此外，美国、欧洲等国家和地区也制定了相应的乳清蛋白粉标准，如美国食品药品监督管理局（FDA）的规定和欧洲食品安全局（EFSA）的指导原则等。

02

乳清蛋白粉基本概念与特性



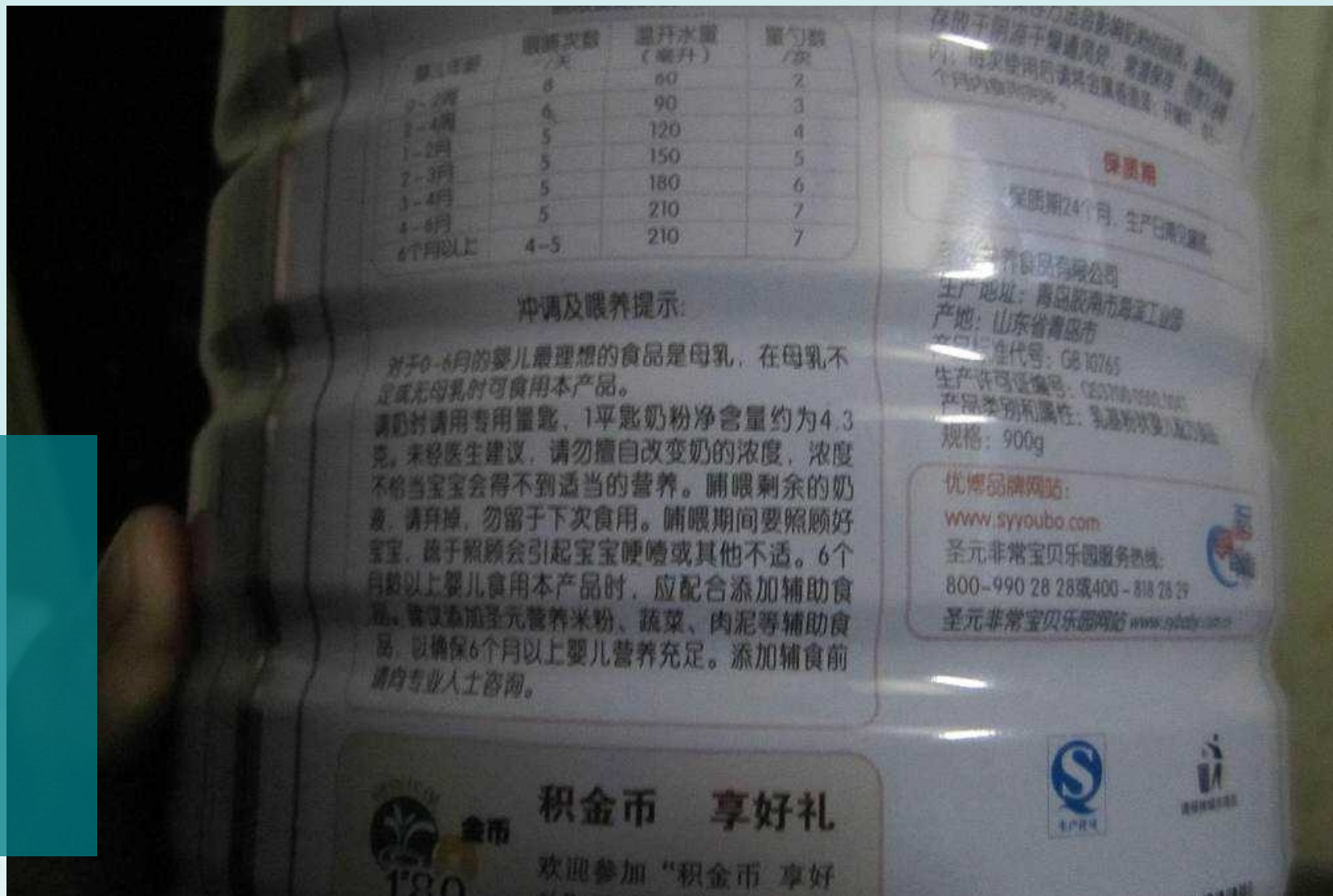
乳清蛋白粉定义及来源

乳清蛋白粉定义

乳清蛋白粉是从牛奶中提取的一种优质蛋白质，具有高生物价、易消化吸收、含有多种活性成分等特点。

来源

乳清蛋白粉主要来源于牛奶生产过程中的乳清液，经过一系列加工处理得到。



营养成分与功能特性

营养成分

乳清蛋白粉含有丰富的氨基酸、矿物质、维生素等营养成分，其中氨基酸组成比例接近人体需求，易于被人体吸收利用。

功能特性

乳清蛋白粉具有多种功能特性，如凝胶性、乳化性、起泡性等，在食品加工中可发挥重要作用。

圣元优博提倡母乳喂养

哺喂量建议表

月龄	喂哺次数/天	温开水量(毫升)	量勺数/次
2月	8	60	2
4周	6	90	3
2月	5	120	4
3月	5	150	5
4月	5	180	6
5月	5	210	7
6月以上	4-5	210	7

冲调及喂养提示:

6月的婴儿最理想的食物是母乳，在母乳不足时可适当添加奶粉。



市场需求及应用领域



市场需求

随着健康意识的提高和营养知识的普及，乳清蛋白粉市场需求不断增长，尤其在健身、运动营养品等领域受到广泛关注。

应用领域

乳清蛋白粉可广泛应用于食品、保健品、化妆品等多个领域，如用于制作蛋白棒、蛋白饮料、营养补充剂等。

03

国内外乳清蛋白粉标准概述





国际标准（如ISO、CODEX等）

Nutrition Facts	
Amount per container	
Serving size 1 cup (230g)	
Calories	245
% Daily Value*	
Total Fat	14%
Saturated Fat 2g	10%
Cholesterol	3%
Sodium	9%
Total Carbohydrate 34g	12%
Dietary Fiber 7g	25%
Total Sugars	
Incl. Added Sugars	8%
Vitamin D	20%
Calcium	16%
Iron	15%
Potassium	8%

Nutrition Facts			
2 servings per container			
Serving size 1 cup (230g)			
Calories	245	490	
% DV*			
Total Fat	12g	14%	24g 29%
Saturated Fat	2g	10%	4g 20%
Trans Fat	0g		0g
Cholesterol	8mg	3%	16mg 5%
Sodium	210mg	9%	420mg 18%
Total Carb.	34g	12%	68g 24%
Dietary Fiber	7g	25%	14g 50%
Total Sugars	5g		10g
Incl. Added Sugars	4g	8%	8g 16%
Protein	11g		22g
Vitamin D	4mcg	20%	8mcg 40%
Calcium	210mg	16%	420mg 32%
Iron	3mg	15%	6mg 30%
Potassium	380mg	8%	760mg 16%

Nutrition Facts	
6 servings per container	
Serving size 1 cup (230g)	
Calories	
Amount per serving	
Total Fat	12g
Saturated Fat	2g
Trans Fat	0g
Cholesterol	8mg
Sodium	210mg
Total Carbohydrate	34g
Dietary Fiber	7g
Total Sugars	5g
Includes 4g Added Sugar	
Protein	11g
Vit. D	4mcg 20%
Calcium	
Iron	3mg 15%
Potassium	

Nutrition Facts		Amount/serving		% Daily Value*	
Calories	245	Total Fat	12g	14%	
		Saturated Fat	2g	10%	
		Trans Fat	0g		
		Cholesterol	8mg	3%	
		Sodium	210mg	9%	
*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.					

ISO国际标准

ISO（国际标准化组织）发布的乳清蛋白粉标准主要关注产品的成分、质量和安全性。这些标准涉及乳清蛋白粉的蛋白质含量、脂肪含量、水分含量、微生物指标等，旨在确保产品的品质和安全性符合国际标准。

CODEX标准

CODEX（食品法典委员会）制定的乳清蛋白粉标准着重于产品的加工过程、添加剂使用、标签标识等方面。这些标准对乳清蛋白粉的生产、包装、运输和储存等环节都有详细规定，以确保产品的卫生和质量。



国内标准（如GB、QB等）

GB国家标准

中国发布的乳清蛋白粉国家标准（GB）规定了产品的定义、分类、技术要求、试验方法、检验规则等内容。这些标准对乳清蛋白粉的蛋白质含量、脂肪含量、水分含量、杂质等指标有严格要求，以确保产品质量和安全。

QB行业标准

中国轻工业联合会发布的乳清蛋白粉行业标准（QB）主要关注产品的生产工艺、质量控制等方面。这些标准涉及乳清蛋白粉的原料要求、加工过程控制、产品质量检验等内容，旨在规范行业生产，提高产品质量。



关键指标对比分析

01

蛋白质含量

国际标准和国内标准都对乳清蛋白粉的蛋白质含量有明确要求，但具体数值和检测方法可能有所不同。一般来说，国际标准对蛋白质含量的要求更为严格。

02

脂肪含量

国际标准和国内标准对乳清蛋白粉脂肪含量的要求也有所差异。国内标准通常对脂肪含量有更为具体的限制，而国际标准可能更注重脂肪与其他成分的比例关系。

03

微生物指标

国际标准和国内标准都对乳清蛋白粉的微生物指标有严格规定，包括菌落总数、大肠菌群、致病菌等。这些指标对于确保产品的卫生质量和安全性至关重要。

NUTRITIONAL INFORMATION			
Net Weight: 125g (4.23 oz)			
Serving Size: 30 grams (2 tablespoons)			
	Per Serving (30 grams)	Per 100 grams	Per Serve with 250 ml Reduced fat milk
ENERGY (kJ)	480	1600	980
PROTEIN (g)	22.5	75.3	31.3
FAT (g)	1.3	4.4	5.3
CARBOHYDRATE - TOTAL (g)	3.9	13.2	16.2
- SUGARS (g)	2.8	9.4	15.1
SODIUM (mg)	271	778	378
POTASSIUM (mg)	18	78	148

04

生产工艺与质量控制对比





原料选择与预处理

原料来源

国内乳清蛋白粉生产主要使用国内鲜奶作为原料，而国外产品则多采用进口优质鲜奶。

预处理方式

国内生产在原料预处理上通常采用高温杀菌、脱脂等工艺，而国外则更注重原料的新鲜度和天然性，采用低温杀菌、微滤等更温和的处理方式。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/37714114500006116>