

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20170293

贝纯牌柠檬酸钙粉

- 【原料】 柠檬酸钙、酪蛋白磷酸肽
- 【辅料】 葡萄糖、甜橙香精（甜橙油、β-环状糊精、麦芽糊精）
- 【生产工艺】 本品经混合、装袋、包装等主要工艺加工制成。
- 【直接接触产品包装材料种类、名称及标准】 复合食品包装袋应符合《复合食品包装袋卫生标准》（GB 9683-198）。
- 【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	白色
滋味、气味	具本品固有的滋味、气味，无异味
性状	干燥、均匀的流动性粉末，无结块
杂质	无正常视力可见外来异物

【鉴别】 无

【理化指标】 应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分，%	≤6.0	GB 5009.3
灰分，%	≤45.0	GB 5009.4
总砷(以As计)，mg/kg	≤1.0	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤2.0	GB 5009.12

总汞(以Hg计)，mg/kg	≤0.3	GB 5009.17
----------------	------	------------

【微生物指标】 应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检测方法
菌落总数，CFU/g	≤30000	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	≤0.92	GB 4789.3 MPN计数法
霉菌和酵母，CFU/g	≤50	GB 4789.15
金黄色葡萄球菌	≤0/25g	GB 4789.10
沙门氏菌	≤0/25g	GB 4789.4

【功效成分含量测定】 应符合表4的规定。

表4 功效成分含量测定

项 目	指 标	检测方法
钙（以Ca计），g/100g	9~15	GB/T 5009.92中“滴定法（EDTA法）”

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为 3g/袋，允许负偏差为 9%。

【原辅料质量要求】

1. 柠檬酸钙：符合GB 17203《食品添加剂 柠檬酸钙》的规定。
2. 葡萄糖：符合GB/T 20880《食用葡萄糖》的规定。
3. 酪蛋白磷酸肽：符合GB 31617《食品安全国家标准 食品营养强化剂 酪蛋白磷酸肽》的规定。
4. 甜橙香精（甜橙油、β-环状糊精、麦芽糊精）：符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。
