

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20170363

鑫康宝牌钙维生素D咀嚼片（猕猴桃味）

【原料】 碳酸钙、维生素D₃微囊粉（胆钙化醇、辛烯基琥珀酸淀粉钠、白砂糖、麦芽糊精、二丁基羟基甲苯、二氧化硅）

【辅料】 乳糖、麦芽糊精、D-甘露糖醇、葡萄糖、淀粉、硬脂酸镁、猕猴桃浓缩汁、柠檬酸

【生产工艺】 本品经粉碎、混合、制粒、干燥、压片、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】 内包装材料应符合《口服固体药用高密度聚乙烯瓶》（YBB 00122002）；密封片应符合《药品包装用铝塑封口垫片通则（试行）》（YBB00212004）。

【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	类白色至浅绿色
滋味、气味	味酸甜、无异味，具猕猴桃香味
性状	固体片状，片面完整光洁
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，%	≤5.0	GB 5009.3
灰分，%	≤68.0	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
沙门氏菌	≤0/25g	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	≤0/25g	GB 4789.10

【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），mg/100g	18975~31625	GB/T 5009.92中“滴定法（EDTA法）”
维生素D，μg/100g	176~330	GB 5413.9

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】应符合《中华人民共和国药典》中“制剂通则”项下“片剂”的规定。

【原辅料质量要求】

1. 碳酸钙：符合GB 1886.214《食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）》的规定。

2. 维生素D₃微囊粉

项 目	指 标
来源	胆钙化醇、辛烯基琥珀酸淀粉钠、白砂糖、麦芽糊精、二丁基羟基甲苯、二氧化硅
制法	称量、混合、乳化（40min）、喷雾干燥（进风温度180℃，出风温度90℃）、加抗结剂、过筛、混合、过筛、包装等
色泽	白色或类白色
组织形态	流动性粉末
含量，%	90.0~110.0
干燥失重，%	≤5.0
颗粒度，%	90%通过60目孔径的筛网

水溶性	易分散于15℃冷水中，形成均一稳定的乳状液
铅（以Pb计），mg/kg	≤2
砷（以As计），mg/kg	≤1
汞（以Hg计），mg/kg	≤0.1
镉（以Cd计），mg/kg	≤1
菌落总数，CFU/g	≤30000
大肠菌群，MPN/g	≤0.92
霉菌，CFU/g	≤50
酵母菌，CFU/g	≤50
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g

3. 猕猴桃浓缩汁

项 目	指 标
来源	猕猴桃、维生素C
制法	预处理、榨汁、过筛、分离、浓缩、混合、杀菌、灌装
色泽	青绿色
风味	新鲜成熟猕猴桃固有的滋味与气味，无异味
性状	浓稠汁浆体
杂质	无外来可见杂质
可溶性固形物（20℃），BX	40.2±1.0
总酸（以柠檬酸计），%	3.0±0.5
PH值（浓缩汁）	2.5~3.5
果肉含量，%（10BX）	≤7.0
细菌总数，CFU/mL	≤1000
大肠菌群，CFU/mL	≤0.3
霉菌/酵母，CFU/mL	≤20
霉菌/酵母，CFU/mL	≤20
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌）	不得检出

4. D-甘露糖醇：符合GB 1886.177《食品安全国家标准 食品添加剂 D-甘露糖醇》的规定。

5. 硬脂酸镁：符合《中华人民共和国药典》的规定。

6. 葡萄糖：符合GB/T 20880《食用葡萄糖》的规定。

7. 乳糖：符合GB 25595《食品安全国家标准 乳糖》的规定。

8. 淀粉：符合GB/T 8885《食用玉米淀粉》的规定。

9. 麦芽糊精：符合GB/T 20884《麦芽糊精》的规定。

10. 柠檬酸：符合GB 1886.235《食品安全国家标准 食品添加剂柠檬酸》的规定。