国家市场监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20130371

维生素C含片（菠萝味）

Wei ShengSuCHanPi an(BoLuoWei)

【配方】 维生素C、山梨糖醇、硬脂酸镁、菠萝香精、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）、天然薄荷脑、诱惑红铝色淀

【生产工艺】 本品经过筛、混合、压片、包装等主要工艺加工制成。

【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	类白色至浅粉红色，色泽均匀
滋味、气味	具本品特有的菠萝香味，味酸甜，无异味
性状	片剂，片面完整光洁，边缘整齐，无霉变
杂质	无肉眼可见的外来杂质

【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
糖（以单糖和双糖计），g/100g	≤0.5	1 糖的测定
水分，%	≤3.0	GB/T 5009.3中“第二法 减压干燥法”
灰分，%	≤3.0	GB/T 5009.4
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	试样消解采用湿式消解法，余同GB/T 5009.12中“第一法 石墨炉原子吸收光谱法”
砷（以As计），mg/kg	≤0.3	GB/T 5009.11
诱惑红，g/kg	≤0.3	GB/T 5009.141

1 糖的测定

1.1 取样品20片，研细，精密称取5.0g，置于250mL容量瓶中，加适量水溶解，再用水定容至刻度，静置30min，用干燥滤纸过滤，弃去初滤液，滤液作为样品溶液。另取维生素C对照品（《中

华人民共和国药典》标准) 0.46g, 同法操作作为空白溶液。

1.2 余同GB/T 5009.7、GB/T 5009.8规定的方法。

【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	≤1000	GB/T 4789.2
大肠菌群, MPN/100g	≤40	GB/T 4789.3-2003
霉菌, cfu/g	≤25	GB/T 4789.15
酵母, cfu/g	≤25	GB/T 4789.15
致病菌(指沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌)	不得检出	GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10、GB/T 4789.11

【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
维生素C, g/100g	7.4~10.2	取样品20片, 研细, 精密称取适量(约相当于维生素C0.2g), 余同GB 14754规定的方法。

【保健功能】 补充维生素C

【适宜人群】 需要补充维生素C的14岁以上人群

【不适宜人群】 14岁以下少年儿童

【食用方法及食用量】 成人: 每日3-5片; 14-17岁人群、孕妇、乳母: 每日1片; 含食

【规格】 0.65g/片

【贮藏】 置阴凉干燥处

【保质期】 24个月