

国家市场监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20130460

雅客V9牌维生素夹心糖（草莓味）

YaKeV9PaiWeiShengSuJiaXinTang(CaoMeiWei)

【配方】 维生素C、烟酰胺、维生素E、泛酸钙、维生素B₂、维生素B₁、维生素B₆、叶酸、维生素B₁₂、葡萄糖浆、白砂糖、纯化水、山梨糖醇、炼乳、澄清苹果浓缩汁、一水柠檬酸、草莓香精（1,2-丙二醇、乳酸、三乙酸甘油酯、醋酸、己酸乙酯、丁酸乙酯、乙酸乙酯、麦芽酚、芳樟醇、4-羟基-2,5-二甲基-3（2H）呋喃酮、乙酸叶醇酯）、草莓浓缩汁、苹果酸、柠檬酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、胭脂红

【生产工艺】 本品经溶糖、熬煮、浓缩、混合、成型、冷却、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	红色，色泽均匀
滋味、气味	具草莓气味，味甜带酸，无异味
性状	外观椭圆形，块形完整，表面光滑，边缘整齐，大小一致，无缺角、无裂缝、无明显变形；糖皮厚薄较均匀，夹心分明，不粘牙、不粘纸，无破皮、馅料外漏，无1mm以上气孔
杂质	无肉眼可见外来杂质

【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
水分，%	≤8.0	GB 5009.3-2010
灰分，%	≤3.0	GB 5009.4-2010
还原糖（以糖皮葡萄糖计），g/100g	12.0~29.0	GB/T 5009.7-2008
二氧化硫残留（以SO ₂ 计），g/kg	≤0.05	GB/T 5009.34-2003
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12-2010

砷（以As计），mg/kg	≤0.3	GB/T 5009.11-2003
胭脂红，g/kg	≤0.05	GB/T 5009.35-2003

【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 4789.2-2010
大肠菌群，MPN/100g	≤40	GB/T 4789.3-2003
霉菌，cfu/g	≤25	GB 4789.15-2010
酵母，cfu/g	≤25	GB 4789.15-2010
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 4789.4-2010、GB 4789.5-2012、GB 4789.10-2010、GB/T 4789.11-2003

【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B1，mg/kg	41.67~66.67	GB/T 5009.197-2003
维生素B2，mg/kg	41.67~66.67	GB 5413.12-2010
维生素B6，mg/kg	33.33~50	GB/T 5009.197-2003
维生素B12，μg/kg	66.67~100	GB/T 5009.217-2008
维生素C，g/kg	2.775~5.0	GB 5413.18-2010
维生素E，mg/kg	389.17~555.83	GB/T 5009.82-2003
泛酸钙，mg/kg	139.2~277.5	GB 5413.17-2010
烟酰胺，mg/kg	416.67~666.67	GB/T 5009.197-2003
叶酸，mg/kg	11.1~16.6	《中华人民共和国药典》（2010年版）二部

【保健功能】 补充多种维生素

【适宜人群】 需补充多种维生素的11岁以上人群

【不适宜人群】 孕早期妇女

【食用方法及食用量】 11-17岁：每日2次，每次1粒；18岁及以上：每日3次，每次1粒；口服

【规格】 6g/粒

【贮藏】 置于阴凉通风干燥处保存

【保质期】 18个月
