

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20100638

海王牌钙铁锌咀嚼片

- 【原料】 碳酸钙、富马酸亚铁、柠檬酸锌、酪蛋白磷酸肽
- 【辅料】 白砂糖、甜橙果汁粉、麦芽糊精、枸橼酸、硬脂酸镁、日落黄、柠檬黄
- 【生产工艺】 本品经粉碎、过筛、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】 塑料瓶应符合《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》（GB 4806.7），硅胶干燥剂应符合《固体药用纸袋装硅胶干燥剂》（YBB00122005），垫片应符合《药用聚酯/铝/聚乙烯封口垫片》（YBB00152005）。
- 【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	黄色，有少量斑点
滋味、气味	味酸甜，具橙特有气味，无异味
性状	片状，完整光洁，有适宜的硬度
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
灰分，%	≤35	GB 5009.4
铅（以Pb计），mg/kg	≤2.0	GB 5009.12
总砷(以As计)，mg/kg	≤1.0	GB 5009.11

总汞(以Hg计), mg/kg	≤0.3	GB 5009.17
日落黄, g/kg	≤0.2	GB 5009.35
柠檬黄, g/kg	≤0.2	GB 5009.35

【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	8.4~12.6	GB/T 5009.92中“原子吸收分光光度法”
铁(以Fe计), mg/g	1.3~1.9	GB/T 5009.90
锌(以Zn计), mg/g	1.3~2.0	GB/T 5009.14

【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. 富马酸亚铁: 符合《中华人民共和国药典》的规定。
3. 柠檬酸锌: 符合《中华人民共和国药典》的规定。
4. 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。
5. 白砂糖: 符合GB/T 317《白砂糖》的规定。
6. 甜橙果汁粉

甜橙果汁粉的质量标准

项 目	指 标
来源	甜橙
制法	调配、杀菌、喷雾干燥、过筛、包装
感官	黄色至橙黄色粉末，具橙味，无肉眼可见外来杂质
pH值	3.2~3.8
水分，%	≤8.0
重金属（以Pb计），mg/kg	≤20
菌落总数，CFU/g	≤3000
大肠菌群，MPN/g	≤3.0
霉菌和酵母，CFU/g	≤50
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

7. 麦芽糊精：符合GB/T 20884《麦芽糊精》的规定。
8. 枸橼酸：符合《中华人民共和国药典》的规定。
9. 硬脂酸镁：符合1886.91《食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸镁》的规定。
10. 日落黄：符合GB 6227.1《食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄》的规定。
11. 柠檬黄：符合GB 4481.1《食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄》的规定。
-