

## 附2

# 国家市场监督管理总局 保健食品产品技术要求

国食健注G20100678

## 安琪纽特牌铬酵母维生素CE胶囊

**【原料】** 维生素C（L-抗坏血酸）、维生素E粉（dl- $\alpha$ -醋酸生育酚、食用玉米淀粉、明胶、蔗糖、二氧化硅）、铬酵母

**【辅料】** 淀粉

**【生产工艺】** 本品经粉碎、过筛、混合、装囊、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】** 口服固体药用高密度聚乙烯瓶应符合YBB00122002的规定。

**【感官要求】** 应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项 目   | 指 标                |
|-------|--------------------|
| 色泽    | 内容物呈淡黄色            |
| 滋味、气味 | 内容物具有特殊气味，无异味      |
| 性状    | 硬胶囊，无破损、无粘连；内容物为粉末 |
| 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        |
|----------------|------------|-------------|
| 水分， %          | $\leq 7$   | GB 5009.3   |
| 灰分， %          | $\leq 2.5$ | GB 5009.4   |
| 崩解时限， min      | $\leq 30$  | 《中华人民共和国药典》 |
| 铅（以Pb计）， mg/kg | $\leq 1.5$ | 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 |

**【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          |
|---------------|---------|---------------|
| 铬(以Cr计), μg/g | 120~200 | GB 5009. 123  |
| 维生素C, mg/g    | 320~720 | 《中华人民共和国药典》   |
| 维生素E, mg/g    | 128~288 | GB/T 5009. 82 |

#### 【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”项下胶囊剂的规定。

#### 【原辅料质量要求】

1. 维生素C(L-抗坏血酸)：应符合GB 14754《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)》的规定。

2. 维生素E粉(dl-α-醋酸生育酚乳液、食用玉米淀粉、明胶、蔗糖、二氧化硅)

| 项 目     | 指 标                                                                                   |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 来源      | dl-α-醋酸生育酚、食用玉米淀粉、明胶、蔗糖、二氧化硅                                                          |
| 制法      | 经雾化(dl-α-醋酸生育酚乳液)、混合(食用玉米淀粉、明胶、蔗糖、二氧化硅、水)、喷雾干燥(进风温度180±5℃, 出风温度70±5℃)、过筛、包装等主要工艺加工制成。 |
| 感官要求    | 白色至乳白色的粉末                                                                             |
| 维生素E, % | ≥50                                                                                   |

|                   |       |
|-------------------|-------|
| 铅(以Pb计), mg/kg    | ≤1.0  |
| 总砷(以As计), mg/kg   | ≤1.0  |
| 菌落总数, CFU/g       | ≤1000 |
| 大肠菌群, MPN/g       | ≤0.92 |
| 霉菌, CFU/g         | ≤25   |
| 酵母, CFU/g         | ≤25   |
| 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌) | 不得检出  |

3. 铬酵母

| 项 目                           | 指 标                                                                          |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 来源                            | 酿酒酵母( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> )应符合《中华人民共和国药典》的规定。                    |
| 制法                            | 经接种、培养、发酵(加入三氯化铬, 28~30℃、20h)、离心、喷雾干燥(进风温度180~200℃, 出风温度70~80℃)、包装等主要工艺加工制成。 |
| 感官要求                          | 淡黄色或淡黄棕色细度均匀的粉末或粒度均匀的颗粒。                                                     |
| 铬(以Cr计), mg/kg                | 1500~2500                                                                    |
| 六价铬(Cr <sup>6+</sup> ), ug/kg | 不得检出                                                                         |
| 铅(以Pb计), mg/kg                | ≤1.0                                                                         |
| 总砷(以As计), mg/kg               | ≤1.0                                                                         |
| 菌落总数, CFU/g                   | ≤1000                                                                        |
| 大肠菌群, MPN/g                   | ≤0.92                                                                        |
| 霉菌, CFU/g                     | ≤25                                                                          |
| 酵母, CFU/g                     | ≤25                                                                          |
| 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)             | 不得检出                                                                         |

4. 淀粉: 应符合GB/T 8885《食用玉米淀粉》的规定。

---