

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20210135

劲淳牌牛磺酸咖啡因多种维生素饮品

【原料】牛磺酸、复合维生素赖氨酸预混料（肌醇、L-赖氨酸盐酸盐、烟酰胺、麦芽糊精、维生素B₆（盐吡哆醇）、维生素B₂（核黄素））、咖啡因

【辅料】木糖醇、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、水果香精（乙醇、甜橙油、甜橙油萜烯、乙酸、香兰素、丁酸乙酯、芳樟醇、丙二醇、纯化水）、山梨酸钾、纯化水

【生产工艺】本品经配制、过滤、高温瞬时灭菌（135℃，15s）、灌装、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】口服液体药用聚丙烯瓶及高密度聚乙烯瓶盖应符合YBB0008 2002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	黄色
滋味、气味	味酸甜，具本品特有的滋味、气味，无异味
性状	均匀液体，无悬浮物，久置允许有少量可摇匀的沉淀
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
pH值	2~4	《中华人民共和国药典》
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥4.5	GB/T 12143
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤0.3	GB 5009.11
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤0.5	GB 5009.28 “第一法 液相色谱法”
三氯蔗糖，g/kg	≤0.25	GB 22255

【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/mL	≤1000	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/mL	≤0.43	GB 4789.3 “MPN计数法”
霉菌和酵母，CFU/mL	≤50	GB 4789.15
沙门氏菌	≤0/25mL	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	≤0/25mL	GB 4789.10

【标志性成分含量测定】应符合表4的规定。

表4 标志性成分含量测定

项 目	指 标	检测方法
牛磺酸，mg/100mL	933~2000	GB 5009.169 “第二法 丹磺酰氯柱前衍生法”
咖啡因，mg/100mL	93~156	GB/T 5009.197
肌醇，mg/100mL	87.5~187.5	GB/T 5009.196
赖氨酸盐酸盐，g/kg	0.7~1.5	GB 5009.124
烟酰胺，mg/100mL	35~75	GB/T 5009.197
维生素B ₆ ，mg/100mL	7.54~15	GB 5009.154 “第一法 高效液相色谱法”
维生素B ₂ ，mg/100mL	5.8~12.5	GB 5009.85 “第一法 高效液相色谱法”

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

净含量为60mL/瓶，允许负偏差为4.5mL。

【原辅料质量要求】

1. 牛磺酸：应符合GB 14759《食品安全国家标准 食品添加剂 牛磺酸》的规定。
2. 复合维生素赖氨酸预混料（肌醇、L-赖氨酸盐酸盐、烟酰胺、麦芽糊精、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₂（核黄素））

项 目	指 标
来源	肌醇、L-赖氨酸盐酸盐、烟酰胺、麦芽糊精、维生素B ₆ （盐酸吡哆醇）、维生素B ₂ （核黄素）
制法	经脱包、过筛（60目筛）、称量、投料、混合、包装等主要工艺制成
得率，%	95~100
感官要求	浅黄色至橙黄色粉末，具有一定的滋味、气味，无异味；无正常视力可见外来异物
粒度（通过60目筛），%	≥95

维生素B ₂ （核黄素），μg/g	22856~34286
维生素B ₆ （盐酸吡哆醇），μg/g	30667~46000
烟酰胺，μg/g	129143~93715
肌醇，mg/g	308.6~462.9
L-赖氨酸盐酸盐，mg/g	246.9~370.3
水分，%	≤8.0
灰分，%	≤5.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤2.0
总砷（以As计），mg/kg	≤1.0
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.3
菌落总数，CFU/g	≤30000
大肠菌群，MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母，CFU/g	≤50
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g

3. 咖啡因：应符合GB 14758《食品安全国家标准 食品添加剂 咖啡因》的规定。
4. 木糖醇：应符合GB 1886.234《食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇》的规定。
5. 柠檬酸：应符合GB 1886.235《食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸》的规定。
6. L-苹果酸：应符合GB 1886.40《食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸》的规定。
7. 柠檬酸钠：应符合GB 1886.25《食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠》的规定。
8. 甜菊糖苷：应符合GB 8270《食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷》的规定。
9. 三氯蔗糖：应符合GB 25531《食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖》的规定。
10. 水果香精（乙醇、甜橙油、甜橙油萜烯、乙酸、香兰素、丁酸乙酯、芳樟醇、丙二醇、纯化水）：应符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。
11. 山梨酸钾：应符合GB 1886.39《食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾》的规定。
12. 纯化水：应符合《中华人民共和国药典》的规定。