

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20170224

修正牌乳酸锌颗粒

- 【原料】 乳酸锌
- 【辅料】 食用葡萄糖（无水）、橙粉
- 【生产工艺】 本品经过筛、混合、制粒、干燥、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】 塑料与铝箔复合膜、袋应符合《食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋》（GB/T 28118）。
- 【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	淡黄色至黄色
性状	颗粒，干燥、均匀、无吸潮、结块、潮解现象
滋味、气味	味甜、略有橙味
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
灰分，%	≤5.0	GB 5009.4
水分，%	≤6.0	GB 5009.3
总砷(以As计)，mg/kg	≤0.3	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.3	GB 5009.12

总汞(以Hg计)，mg/kg	≤0.02	GB 5009.17
溶化性	应全部溶化，允许有轻微浑浊	《中华人民共和国药典》
粒度	不能通过一号筛与能通过五号筛的总和，不得超过15%	《中华人民共和国药典》

【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
锌（以Zn计），mg/100g	112.5-137.5	GB/T 5009.14中“第一法 原子吸收光谱法”

【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”项下颗粒剂的规定。

【原辅料质量要求】

1. 乳酸锌：符合GB 1903.11《食品安全国家标准食品营养强化剂 乳酸锌》的规定。
2. 食用葡萄糖（无水）：符合GB/T 20880《食用葡萄糖》的规定。
3. 橙粉

项 目	指 标
来源	橙汁、麦芽糊精、水
工艺	混合、糊化（70-80℃）、调配、巴氏杀菌（90-105℃）、喷雾干燥（进风温度120-130℃，出风温度75-85℃，流速300kg/h）、冷却、包装
性状	橙黄色粉末
气味	橙味
杂质	无肉眼可见杂质
水分，%	≤5.0
pH值（10%溶液）	2.5-4.5
总酸（以一水柠檬酸计），%	2.45-4.55
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5
砷（以As计），mg/kg	≤0.3
汞（以Hg计），mg/kg	≤0.1
菌落总数，CFU/g	≤1000
大肠菌群，MPN/100g	≤30
霉菌，CFU/g	≤50
酵母，CFU/g	≤50
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出
