

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G20170322

利宏牌钙维生素D软糖

【原料】 碳酸钙、维生素D₃粉（胆钙化醇、辛烯基琥珀酸淀粉钠、抗坏血酸钠、二氧化硅、麦芽糊精、白砂糖、玉米油）

【辅料】 明胶、白砂糖、柠檬酸、麦芽糖浆、草莓果粉、诱惑红、纯化水

【生产工艺】 本品经熬糖、溶胶、混合、配制、干燥（30~35℃）、包装等主要工序加工制成。

【直接接触产品包装材料种类、名称及标准】

复合食品包装袋应符合《复合食品包装袋卫生标准》（GB 9683）。

【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
滋味、气味	味酸甜，具本品特有的滋味、气味，无异味
性状	块状完整，无明显变形，有弹性
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
干燥失重，%	≤20.0	SB/T 10021
灰分，%	≤10	GB 5009.4
铜（以Cu计），mg/kg	≤10	GB/T 5009.13

二氧化硫, g/kg	≤0.1	GB 5009.34
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
诱惑红, g/100g	≤0.1	GB 5009.141

【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	GBT 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
钙(以Ca计), g/100g	1.50~2.96	GB 5009.92中“第二法 EDTA滴定法”
维生素D ₃ , μg/100g	18.5~37	GB 5009.82

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

净含量为60g, 允许负偏差为4.5g。

【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. 明胶: 符合GB 6783《食品安全国家标准 食品添加剂 明胶》的规定。
3. 白砂糖: 符合GB 317《白砂糖》的规定。

4. 麦芽糖浆：符合GB/T 20883《麦芽糖》的规定。
5. 柠檬酸：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. 诱惑红：符合GB 1886.222《食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红》的规定。
7. 纯化水：符合《中华人民共和国药典》的规定。
8. 维生素D₃粉

维生素D₃粉的质量标准

项目	指标
来源	胆钙化醇、辛烯基琥珀酸淀粉钠、抗坏血酸钠、二氧化硅、麦芽糊精、白砂糖、玉米油
制法	本品经混合、喷雾干燥、包装等主要工艺制成
外观	白色或类白色流动性粉末
含量, IU/g	≥10.0万
失重, %	≤6.0
铅, mg/kg	≤2.0
砷, mg/kg	≤2.0
菌落总数, CFU/g	≤30000
大肠菌群, MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母, CFU/g	≤50
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

9. 草莓果粉

草莓果粉的质量标准

项目	指标
来源	浓缩草莓汁、变性淀粉、麦芽糊精
制法	本品经混合、喷雾干燥、过筛包装等工序加工制成
外观	粉红色粉末, 无杂质
气味	典型草莓的风味
水分	≤5%
铅, mg/kg	≤2.0
砷, mg/kg	≤2.0
菌落总数, CFU/g	≤30000
大肠菌群, MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母, CFU/g	≤50
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g