

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20170368

伢伢乐牌维生素A葡萄糖酸钙颗粒

- 【原料】 葡萄糖酸钙、维生素A粉（维生素A醋酸酯、食用玉米淀粉、白砂糖、阿拉伯胶）
- 【辅料】 葡萄糖、麦芽糊精、柠檬酸、甜橙香精
- 【生产工艺】 本品经粉碎、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】 食品包装用塑料复合膜、袋应符合GB/T 10004《包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合》。
- 【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	白色至类白色
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无异味，具甜橙香气
性状	颗粒状，均匀，无粘连
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
水分，%	≤5.0	GB 5009.3
灰分，%	≤12.0	GB 5009.4
总砷(以As计)，mg/kg	≤1.0	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤2.0	GB 5009.12

总汞(以Hg计), mg/kg	≤0.3	GB 5009.17
溶化性	应全部融化, 允许有轻微浑浊, 无异物	《中华人民共和国药典》中“可溶性颗粒检查法”
粒度	符合规定	《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), mg/100g	2850~4750	GB/T 5009.92
维生素A, μg/100g	2176~4080	GB/T 5009.82

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 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. 葡萄糖酸钙: 符合GB 15571《食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸钙》的规定。
2. 葡萄糖: 符合GB/T 20880《食用葡萄糖》的规定。
3. 麦芽糊精: 符合GB/T 20884《麦芽糊精》的规定。
4. 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。

5. 甜橙香精：符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。

6. 维生素A粉

项 目	指 标
来源	维生素A醋酸酯、食用玉米淀粉、白砂糖、阿拉伯胶
制法	乳化（70-75℃）、喷雾干燥、过筛、包装等
色泽	黄色
气味	具有维生素A醋酸酯特有的气味，无异味
性状	球形颗粒
干燥失重	≤8.0
扩散性	冷水中扩散
粒径分布	百分之百通过30目筛
维生素A醋酸酯含量，IU/g	≥325,000
灼烧残渣，%	≤1.0
砷（以As计），mg/kg	≤1.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤10.0
菌落总数，cfu/g	≤1000
大肠菌群，MPN/100g	≤40
霉菌与酵母，cfu/g	≤50
沙门氏菌，/25g	不得检出
