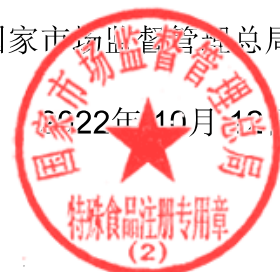


国家市场监督管理总局国产保健食品 注册证书

产品名称	瑞童牌维生素AD柠檬酸苹果酸钙粉(1-10岁甜橙味)		
注册人	江西博诚药业有限公司		
注册人地址	江西省樟树市福城工业园		
审批结论	经审核，该产品符合《中华人民共和国食品安全法》和《保健食品注册与备案管理办法》的规定，现予批准注册。		
注册号	国食健注G20170440	有效期至	2027年10月11日
附件	附1 产品说明书、附2 产品技术要求		
备注	无		

国家市场监督管理总局



国家市场监督管理总局 保健食品产品说明书

国食健注G20170440

瑞童牌维生素AD柠檬酸苹果酸钙粉(1-10岁甜橙味)

【原料】 柠檬酸苹果酸钙、酪蛋白磷酸肽、维生素A醋酸酯粉（维生素A醋酸酯、食用玉米淀粉、白砂糖、阿拉伯胶）、维生素D₃粉（胆钙化醇、食用玉米淀粉、白砂糖、阿拉伯胶）

【辅料】 食用葡萄糖、柠檬酸、二氧化硅、甜橙香精

【功效成分及含量】 每袋含：钙 298mg、维生素A 260μg、维生素D₃ 3.5μg

【适宜人群】 需要补充钙、维生素A、维生素D的1~10岁人群

【不适宜人群】 1岁以下及11-17岁人群、孕妇、乳母

【保健功能】 补充钙、维生素A、维生素D

【食用量及食用方法】 每日1次，每次1袋，温水冲饮或根据个人口味添加甜味剂和其它饮品，如：牛奶、果汁等

【规格】 5g/袋

【贮藏方法】 密封置通风干燥处

【保质期】 24 个月

【注意事项】 本品不能代替药物；适宜人群外的人群不推荐食用本产品；不宜超过推荐量或与同类营养素补充剂同时食用

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20170440

瑞童牌维生素AD柠檬酸苹果酸钙粉(1-10岁甜橙味)

- 【原料】柠檬酸苹果酸钙、酪蛋白磷酸肽、维生素A醋酸酯粉（维生素A醋酸酯、食用玉米淀粉、白砂糖、阿拉伯胶）、维生素D₃ 粉（胆钙化醇、食用玉米淀粉、白砂糖、阿拉伯胶）
- 【辅料】食用葡萄糖、柠檬酸、二氧化硅、甜橙香精
- 【生产工艺】本品经粉碎、过筛、混合、分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】内包装材料应符合GB/T 10004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	白色至类白色
滋味、气味	味酸甜、具甜橙香气、无异味
状态	粉状、无吸潮、结块等现象；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
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.3	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤0.3	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.02	GB 5009.17
水分，%	≤8.0	GB 5009.3
灰分，%	≤20.0	GB 5009.4

- 【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
金黄色葡萄球菌	≤0/25g	GB 4789.10

沙门氏菌	≤0/25g	GB 4789.4
------	--------	-----------

【功效成分指标】 应符合表4 的规定。

表4 功效成分指标

项 目	指标(每 100g)	检测方法
钙（以Ca计）	4470-7450 mg	GB 5009.92中“第一法 火焰原子吸收光谱法”
维生素A	4.16-7.80 mg	GB 5009.82
维生素D ₃	56-105 μg	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50g/盒，允许负偏差指标为9%。

【原辅料质量要求】

1. 柠檬酸苹果酸钙：应符合GB 1903.18《食品安全国家标准 食品营养强化剂 柠檬酸苹果酸钙》的规定。
2. 酪蛋白磷酸肽：应符合GB 31617《食品安全国家标准 食品营养强化剂 酪蛋白磷酸肽》的规定。
3. 维生素A醋酸酯粉（维生素A醋酸酯、食用玉米淀粉、白砂糖、阿拉伯胶）

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	称量、乳化（70~75℃、60MPa）、喷雾干燥、过筛、包装等
感官要求	黄色，球形小颗粒，流动性好，不沾黏，有弹性，无杂质，具有维生素A醋酸酯特有气味，无异味
含量，IU/g	≥325000
干燥失重，%	≤8.0
颗粒直径	合格
灼烧残渣，%	≤5.0
水中分散性	合格
铅（以Pb计），mg/kg	≤10.0
砷（以As计），mg/kg	≤1.0
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

4. 维生素D₃粉（胆钙化醇、食用玉米淀粉、白砂糖、阿拉伯胶）

项 目	指 标
-----	-----

来源	胆钙化醇、食用玉米淀粉、白砂糖、阿拉伯胶
制法	称量、乳化（70～75℃、60MPa）、喷雾干燥、过筛、包装等
感官要求	浅黄色或米白色，球形小颗粒，流动性好，不沾黏，有弹性，无杂质，具有维生素D特有气味，无异味
含量，IU/g	≥100000
干燥失重，%	≤8.0
颗粒直径	合格
灼烧残渣，%	≤5.0
水中分散性	合格
铅（以Pb计），mg/kg	≤10.0
砷（以As计），mg/kg	≤1.0
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

5. 食用葡萄糖：应符合GB/T 20880《食用葡萄糖》的规定。

6. 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。

7. 二氧化硅：应符合GB 25576《食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅》的规定。

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