

## 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G20170630

## 健力多<sup>®</sup>乳酸钙颗粒

【原料】 乳酸钙、酪蛋白磷酸肽

【辅料】 白砂糖

【生产工艺】 本品经粉碎、过筛、制粒、干燥、混合、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】 铝箔袋应符合《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	白色
滋味、气味	微甜，具该产品特有的滋味和气味
性状	无结块细小颗粒或粉末
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，%	≤6	GB 5009.3
灰分，%	≤18	GB 5009.4
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

【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），g/100g	3.33-7.5	GB 5009.92中“第一法 火焰原子吸收光谱法”

**【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】** 净含量为100g/桶，允许负偏差为4.5%。

**【原辅料质量要求】**

1. 乳酸钙：符合GB 1886.21《食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钙》的规定。
  2. 酪蛋白磷酸肽：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. 白砂糖：符合GB 317《白砂糖》的规定。
-