

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20170818

盖洛高牌钙铁锌粉

- 【原料】 柠檬酸苹果酸钙、富马酸亚铁、葡萄糖酸锌、酪蛋白磷酸肽
- 【辅料】 甜橙粉（甜橙油、葡萄糖）、白砂糖
- 【生产工艺】 本品经粉碎、过筛、混合、分装、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】 复合包装袋符合《 双向拉伸聚丙烯/低密度聚乙烯药用复合膜、袋 》(YBB00192002)。
- 【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	白色至淡黄色
滋味、气味	味甜，具本品特有的滋味、气味，无异味
性状	干燥疏松的流动性粉末
杂质	无正常视力可见的外来异物

【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，%	≤30	GB 5009.4
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
-----------------	-------	------------

【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, CFUg	≤1000	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	7.2~14.4	GB 5009.92
铁(以Fe计), mg/100g	118~236	GB 5009.90
锌(以Zn计), mg/100g	119~238	GB 5009.14

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为3g/袋, 允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

1. 柠檬酸苹果酸钙: 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. 富马酸亚铁: 符合《中华人民共和国药典》的规定。
3. 葡萄糖酸锌: 符合GB 8820《食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸锌》的规定。
4. 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。
5. 白砂糖: 符合GB 317《白砂糖》的规定。
6. 甜橙粉(甜橙油、葡萄糖): 符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。

确认打印

显示Office编辑区

返回上一页修改