

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20170833

瑞童牌乳酸锌粉（1-10岁草莓味）

【原料】 乳酸锌

【辅料】 葡萄糖、柠檬酸、草莓香精、微粉硅胶

【生产工艺】 本品经粉碎、过筛、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】 复合食品包装膜、袋应符合以下要求：1、甲苯二胺（4%乙酸） $\leq 0.004\text{mg/L}$ ；2、蒸发残渣（4%乙酸） $\leq 30\text{mg/L}$ 、蒸发残渣（65%乙醇，常温，2h） $\leq 30\text{mg/L}$ 、蒸发残渣（正己烷，常温，2h） $\leq 30\text{mg/L}$ ；3、高锰酸钾消耗量（水） $\leq 10\text{mg/L}$ ；4、重金属（以Pb计，4%乙酸） $\leq 1\text{mg/L}$ ；5、溶剂残留（总量） $\leq 10\text{mg/平米}$ ；溶剂残留（苯类） $\leq 2.0\text{mg/平米}$ 。

【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、具草莓香气、无异味
性状	粉状、无吸潮结块等现象
杂质	无肉眼可见外来杂质

【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，%	≤ 8.0	GB 5009.3
灰分，%	≤ 5.0	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	≤0/25 g	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	≤0/25 g	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
锌（以Zn计），mg/100g	70.5～117.5	GB/T 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50g/盒，允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

1. 乳酸锌：符合GB 1903.11《食品安全国家标准 食品营养强化剂 乳酸锌》的规定。
2. 葡萄糖：符合GB/T 20880《食用葡萄糖》的规定。
3. 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。
4. 微粉硅胶：符合《中华人民共和国药典》的规定。
5. 草莓香精：符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。