

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20160388

千林®针叶樱桃咀嚼片

【原料】

【辅料】

【生产工艺】 本品经过筛、混合、压片、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】

【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	浅黄色至粉红，色泽均匀
滋味、气味	味酸甜，无异味
性状	片剂，片面光洁，边缘整齐
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，%	≤9.0	GB 5009.3中“第二法 减压干燥法”
灰分，%	≤4.0	GB 5009.4
铅（以Pb计），mg/kg	≤2.0	GB 5009.12中“第一法 石墨炉原子吸收光谱法”
总砷(以As计)，mg/kg	≤1.0	GB/T 5009.11中“第一法 氢化物原子荧光光度法”
总汞(以Hg计)，mg/kg	≤0.3	GB/T 5009.17中“第一法 原子荧光光谱分析法”
六六六，mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19

滴滴涕, mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.19
------------	------	--------------

【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

【标志性成分含量测定】 应符合表4的规定。

表4 标志性成分含量测定

项 目	指 标	检测方法
维生素C, mg/g	48.0~90.0	1 维生素C的测定

1 维生素C的测定：取样品20片，研细，精密称取约3.0g，置100mL容量瓶中，加新沸过的冷水100mL与稀醋酸10mL的混合液约80mL，振摇使维生素C溶解并稀释至刻度，摇匀，迅速滤过，精密量取续滤液50mL，加淀粉指示剂1mL，立即用碘滴定液（0.05mol/L）滴定，至溶液显蓝色并持续30sec不褪。1mL碘滴定液（0.05mol/L）相当于8.806mg的维生素C（ $C_6H_8O_6$ ）。

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

【原辅料质量要求】
