

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G20150363

维生素C泡腾片

【原料】

【辅料】

【生产工艺】 本品经粉碎、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 | 紫色至紫红色 |
| 滋味、气味 | 具本品特有的滋味、气味 |
| 性状 | 泡腾片，完整光洁 |
| 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 |
|---------------|------|---------------------|
| 灰分，% | ≤28 | GB 5009.4 |
| 崩解时限，min | ≤5 | 《中华人民共和国药典》（2010年版） |
| 铅（以Pb计），mg/kg | ≤0.5 | GB 5009.12 |
| 砷（以As计），mg/kg | ≤0.3 | GB/T 5009.11 |
| 汞（以Hg计），mg/kg | ≤0.1 | GB/T 5009.17 |
| 三氯蔗糖，mg/100g | ≤150 | GB/T 22255 |

【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 | ≤1000 | GB 4789. 2 |
| 大肠菌群, MPN/100g | ≤40 | GB/T 4789. 3-2003 |
| 霉菌, cfu/g | ≤25 | GB 4789. 15 |
| 酵母, cfu/g | ≤25 | GB 4789. 15 |
| 致病菌（指沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌） | 不得检出 | GB 4789. 4、GB 4789. 5、GB 4789. 10、GB/T 4789. 11 |

【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 |
|--------------|-----------|---------------|
| 维生素C, g/100g | 4. 0~7. 5 | GB/T 5009. 86 |

【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】
