

国家市场监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20150550

碳酸钙咀嚼片

tan suan gai ju jue pian

【配方】 碳酸钙、白砂糖、葡萄糖、酪蛋白磷酸肽、L-苹果酸、甜橙果粉、羟丙基甲基纤维素、硬脂酸镁

【生产工艺】 本品经粉碎、过筛、混合、制粒、干燥、压片、包装等主要工艺加工制成。

【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	具本品特有的滋味、气味，无异味
性状	片剂，片面光洁，边缘整齐
杂质	无肉眼可见杂质

【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，%	≤65	GB 5009.4
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
砷（以As计），mg/kg	≤0.3	GB/T 5009.11

【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
钙（以Ca计），g/100g	20.0~26.6	GB/T 5009.92中“滴定法（EDTA法）”

【原辅料质量要求】

表5 原辅料质量要求

项 目	指 标
1. 碳酸钙:	应符合GB 1886.214《食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙》的要求
2. 白砂糖:	应符合GB 317《白砂糖》的要求
3. 葡萄糖:	应符合GB/T 20880《食用葡萄糖》的要求
4. 酪蛋白磷酸肽:	应符合GB 31617《食品安全国家标准 食品营养强化剂 酪蛋白磷酸肽》的要求
5. L-苹果酸:	应符合GB 1886.40《食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸》的要求
6. 硬脂酸镁:	应符合GB 1886.91《食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸镁》的要求
7. 甜橙果粉:	
外观	淡黄色粉末, 无杂质
气味	典型橙的风味
生产工艺	以新鲜橙为原料, 经拣选、清洗、切制、榨汁、过滤、干燥、粉碎等工序加工制成
水分, %	≤5
溶解性	完全溶解于水
六六六, mg/kg	≤0.2
滴滴涕, mg/kg	≤0.2
菌落总数, CFU/g	≤30000
大肠菌群, MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母, CFU/g	≤50
沙门氏菌	≤0/25g

金黄色葡萄球菌	≤0/25g
8. 羟丙基甲基纤维素：	应符合GB 1886.109《食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基甲基纤维素》的要求

【保健功能】 补充钙

【适宜人群】 需要补充钙的4岁以上人群

【不适宜人群】 3岁以下人群

【食用方法及食用量】 每日1次，每次1片，嚼食

【规格】 2.0g/片

【贮藏】 置阴凉干燥处

【保质期】 24个月
