

国家市场监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20140405

维生素C含片（蓝莓味）

WeiShengSuChanPian(LanMeiWei)

【配方】 维生素C、山梨糖醇、硬脂酸镁、蓝莓香精、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）、天然薄荷脑、靛蓝铝色淀

【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。

【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	类白色至浅蓝色，表面间有不均匀的黑色小点
滋味、气味	具本品特有的蓝莓香味，味酸甜，无异味
性状	片剂，片面完整光洁，边缘整齐，无霉变
杂质	无肉眼可见的外来杂质

【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
糖（以单糖和双糖计），g/100g	≤0.5	1 糖的测定
水分，%	≤3.0	GB 5009.3中“第二法 减压干燥法”
灰分，%	≤3.0	GB 5009.4
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	试样消解采用湿式消解法，余同GB 5009.12中“第一法 石墨炉原子吸收光谱法”
砷（以As计），mg/kg	≤0.3	GB/T 5009.11
靛蓝，g/kg	≤0.1	GB/T 5009.35

1 糖的测定

1.1 样品处理：取样品20片，研细，精密称取5.0g，置于250mL容量瓶中，加适量水溶解，再用水定容至刻度，静置30min，用干燥滤纸过滤，弃去初滤液，滤液作为样品溶液，另取维生素C对

照品（《中华人民共和国药典》标准）0.46g，同法操作作为空白溶液。

1.2 余同GB/T 5009.7-2008《食品中还原糖的测定》、GB/T 5009.8-2008《食品中蔗糖的测定》规定的方法测定。

【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/	≤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	7.4～10.2	取样品20片，研细，精密称取适量（约相当于维生素C 0.2g），余同GB 14754规定的方法

【保健功能】 补充维生素C

【适宜人群】 维生素C缺乏者

【不适宜人群】 14岁以下人群

【食用方法及食用量】 成人：每日3-5片；孕妇、乳母以及14-17岁人群：每日1片；含食

【规格】 0.65g/片

【贮藏】 置阴凉干燥处

【保质期】 24个月
