

国家市场监督管理总局  
保健食品产品技术要求

国食健注G20141174

健博尔牌柠檬酸苹果酸钙维生素D咀嚼片

- 【原料】 柠檬酸苹果酸钙、维生素D<sub>3</sub>（胆钙化醇）
- 【辅料】 木糖醇、聚维酮K30、柠檬酸、甜菊糖苷、姜黄色素、胭脂红、甜橙油、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。
- 【直接接触产品包装材料种类、名称及标准】 塑料瓶应符合《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》（GB 4806.7）。
- 【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项 目   | 指 标            |
|-------|----------------|
| 色泽    | 淡橙黄色，色泽均匀      |
| 滋味、气味 | 酸甜味，橙香气        |
| 性状    | 片剂，完整光洁，有适宜的硬度 |
| 杂质    | 无肉眼可见的外来异物     |

【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         |
|----------------|-------|--------------|
| 灰分，%           | ≤40   | GB 5009.4    |
| 铅（以Pb计），mg/kg  | ≤2.0  | GB 5009.12   |
| 总砷（以As计），mg/kg | ≤1.0  | GB 5009.11   |
| 总汞（以Hg计），mg/kg | ≤0.3  | GB 5009.17   |
| 胭脂红，g/kg       | ≤0.02 | GB/T 5009.35 |

【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       |

【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             | 10.5~18.7 | GB 5009.92中“第一法 火焰原子吸收光谱法” |
| 维生素D <sub>3</sub> ，μg/100g | 84~260    | GB 5009.82                 |

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 应符合《中华人民共和国药典》中“制剂通则”项下片剂的规定。

【原辅料质量要求】

1. 柠檬酸苹果酸钙：符合GB 1903.18《食品安全国家标准 食品营养强化剂 柠檬酸苹果酸钙》的规定。
  2. 维生素D<sub>3</sub>（胆钙化醇）：符合《中华人民共和国药典》的规定。
  3. 木糖醇：符合GB 1886.234《食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇》的规定。
  4. 聚维酮K30：符合《中华人民共和国药典》的规定。
  5. 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。
  6. 甜菊糖苷：符合GB 8270《食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷》的规定。
  7. 硬脂酸镁：符合GB 1886.91《食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸镁》的规定。
  8. 甜橙油：符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。
  9. 姜黄色素：符合QB 1415《食品添加剂 姜黄色素》的规定。
  10. 胭脂红：符合GB 1886.220《食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红》的规定。
-