

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20100187

金士力牌柠檬酸苹果酸钙粉

- 【原料】 柠檬酸苹果酸钙
- 【辅料】 麦芽糊精、柠檬酸、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、柠檬黄、日落黄、二氧化硅、柠橙香精
- 【生产工艺】 本品经过筛、混合、分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】 铝塑复合膜包装应符合《药用复合膜、袋通则》（YBB0013 2002）。
- 【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	呈浅桔红色
滋味、气味	味酸甜，具橙香味
性状	粉末
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
水分，%	≤8	GB 5009. 3
灰分，%	≤15	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
柠檬黄，g/kg	≤7	GB/T 5009.35
日落黄，g/kg	≤0.6	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	3.3～5.3	GB 5009.92

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为5g/袋，允许负偏差为4.5%。

【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. 麦芽糊精：符合GB/T 20884《麦芽糊精》的规定。
3. 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。
4. 阿斯巴甜（含丙苯氨酸）：符合GB 1886.47《食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）》的规定。
5. 柠檬黄：符合GB 4481.1《食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄》的规定。
6. 日落黄：符合GB 6227.1《食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄》的规定。
7. 二氧化硅：符合GB 25576《食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅》的规定。

8. 柠檬香精：符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。
