

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20100721

橄固力牌橄榄氨糖钙颗粒（香橙味）

【原料】 葡萄糖酸钙、氨基葡萄糖盐酸盐、碳酸钙、橄榄果汁冻干粉

【辅料】 聚乙烯吡咯烷酮、香橙香精、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）

【生产工艺】 本品经过筛、混合、制粒、干燥、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】

铝塑复合膜应符合YBB00132002的规定。

【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	浅黄色至浅棕色，色泽均匀
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味
性状	颗粒，无粘连、无结块
杂质	无肉眼可见的杂质

【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，%	≤6.0	GB 5009.3
灰分，%	≤30.0	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
六六六, mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.19
溶化性	应全部溶化 或轻微浑浊	《中华人民共和国药典》
粒度(不能过一号筛与能通过五号筛的总和), %	≤15	《中华人民共和国药典》

【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
金黄色葡萄球菌	≤0/25g	GB 4789.10
沙门氏菌	≤0/25g	GB 4789.4

【标志性成分含量测定】 应符合表4的规定。

表4 标志性成分含量测定

项 目	指 标	检测方法
钙(以Ca计), g/kg	65.6~98.4	GB 5009.92 “第一法 火焰原子吸收光谱法”
氨基葡萄糖盐酸盐, g/100g	≥15.40	GB/T 20365

【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”项下颗粒剂的规定。

【原辅料质量要求】

1. 葡萄糖酸钙: 应符合GB 15571《食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸钙》的规定。
2. 氨基葡萄糖盐酸盐: 应符合WS1-XG-028-2001《国家药品标准 盐酸氨基葡萄糖》的规定。
3. 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(包括轻质和重质碳酸钙)》的规定。
4. 橄榄果汁冻干粉:

项 目	指 标

来源	橄榄果
制法	经选果、热烫、螺旋挤汁、果胶酶酶解（pH4.5～5.0，35h）、过滤、浓缩（45℃）、冷冻干燥（-40℃）、粉碎、过筛等主要工艺加工制成。
感官要求	棕黄色粉末，具本品特有的滋味、气味，无肉眼可见外来杂质
橄榄多酚，%	≥6.0
灰分，%	≤5.0
水分，%	≤8.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5
总砷(以As计)，mg/kg	≤0.3
总汞(以Hg计)，mg/kg	≤0.1
菌落总数，CFU/g	≤1000
大肠菌群，MPN/100g	≤40
霉菌，CFU/g	≤25
酵母，CFU/g	≤25
致病菌（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

5. 聚乙烯吡咯烷酮：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
6. 甜橙香精：应符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。
7. 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
-