

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20170815

伢伢乐牌维生素A葡萄糖酸锌颗粒

- 【原料】 葡萄糖酸锌、维生素A粉（维生素A醋酸酯、食用玉米淀粉、白砂糖、阿拉伯胶）
- 【辅料】 葡萄糖、麦芽糊精、柠檬酸、甜橙香精
- 【生产工艺】 本品经粉碎、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】 内包装材料应符合《包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合》（GB/T 10004）。
- 【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	白色至类白色
滋味、气味	具本品特有的滋味，无异味，具甜橙香气
性状	颗粒状，均匀、无粘连
杂质	无正常视力可见外来异物

【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
水分，%	≤5.0	GB 5009.3
灰分，%	≤2.0	GB 5009.4
总砷(以As计)，mg/kg	≤1.0	GB 5009.11
铅(以Pb计)，mg/kg	≤2.0	GB 5009.12

总汞(以Hg计)，mg/kg	≤0.3	GB 5009.17
----------------	------	------------

【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	GT 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
锌（以Zn计），mg/100g	39-65	GB/T 5009.14
维生素A，μg/100g	2224-4170	GB/T 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”项下颗粒剂的规定。

【原辅料质量要求】

1. 葡萄糖酸锌：符合GB 8820《食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸锌》的规定。
2. 葡萄糖：符合GB/T 20880《食用葡萄糖》的规定。
3. 麦芽糊精：符合GB/T 20884《麦芽糊精》的规定。
4. 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。
5. 甜橙香精：符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。
6. 维生素A粉

项 目	指 标
来 源	维生素A醋酸酯、食用玉米淀粉、白砂糖、阿拉伯胶
制 法	称量、乳化（70～75℃、压力：60Mpa）、喷雾干

	燥、过筛、包装等
性 状	黄色，球形小颗粒，流动性好，不沾粘，有弹性，无杂质，具有维生素A醋酸酯特有气味，无异味
含量，IU/g	≥325000
干燥失重，%	≤8.0
颗粒直径	合格
灼烧残渣，%	≤5.0
水中分散性	合格
铅（以Pb计），mg/kg	≤10.0
砷（以As计），mg/kg	≤1.0
菌落总数，cfu/g	≤1000
大肠菌群，MPN/g	≤0.4
霉菌和酵母菌，cfu/g	≤50
沙门氏菌，/25g	不得检出
