

# 国家市场监督管理总局

## 保健食品产品技术要求

BJG20120403

### 乳酸亚铁粉

HanChenShiPaiRuSuanYaTieFen

【配方】 乳酸亚铁、乳糖、蔗糖、柠檬酸、甜橙粉、麦芽糊精

【生产工艺】 本品经过筛、混合、分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         |
| 滋味、气味 | 味甜，具本品特有的气味 |
| 性状    | 粉末          |
| 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         |
|---------------|------|--------------|
| 水分，%          | ≤6.0 | GB 5009.3    |
| 灰分，%          | ≤5.0 | GB 5009.4    |
| 铅（以Pb计），mg/kg | ≤0.5 | GB 5009.12   |
| 砷（以As计），mg/kg | ≤0.3 | GB/T 5009.11 |

【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/g                      | ≤25  | GB 4789.15                                    |
| 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 | GB 4789.4、GB/T 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         |
|-----------------|----------|--------------|
| 铁（以Fe计），mg/100g | 83.3~100 | GB/T 5009.90 |

【保健功能】 补充铁

【适宜人群】 需要补充铁的少年儿童、孕早、中期妇女及乳母

【食用方法及食用量】 0.5~10岁儿童：每日1次，每次1袋；11~17岁少年、孕早、中期妇女及乳母：每日2次，每次1袋

【规格】 5g/袋

【贮藏】 密封，干燥处保存

【保质期】 24个月

---