

国家食品药品监督管理总局  
保健食品产品技术要求

国食健注G20110222

金福力牌钙维生素C维生素D粉

【原料】 葡萄糖酸钙、维生素C(L-抗坏血酸)、维生素D<sub>3</sub>粉（胆钙化醇、辛烯基琥珀酸淀粉钠、蔗糖、麦芽糊精、植物油、生育酚）

【辅料】 D-甘露糖醇、苹果酸、桔子香精、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、柠檬黄

【生产工艺】 本品经过筛、混合、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】 药品包装用复合膜应符合《药品包装用复合膜、袋通则》（YBB 00132002）。

【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            |
| 滋味、气味 | 具本品特有的滋味、气味    |
| 性状    | 均匀的粉末或细小颗粒，无结块 |
| 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，%           | ≤5   | GB 5009.3  |
| 灰分，%           | ≤10  | 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       | ≤0.06 | GB 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 | 4.24~7.95 | GB 5009.92 |
| 维生素C，g/100g    | 0.72~1.35 | GB 5009.86 |
| 维生素D，μg/100g   | 48~90     | GB 5413.9  |

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

净含量为150g/盒，允许负偏差为4.5g。

【原辅料质量要求】

1. 葡萄糖酸钙：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. 维生素C（L-抗坏血酸）：符合GB 14754《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）》的规定。
3. 维生素D<sub>3</sub>粉：符合《中华人民共和国药典》中“维生素D<sub>3</sub>”的相关规定。

| 项 目 | 指 标                                      |
|-----|------------------------------------------|
| 来源  | 胆钙化醇、辛烯基琥珀酸淀粉钠、蔗糖、麦芽糊精、植物油、生育酚           |
|     | 胆钙化醇60℃油溶、辅料（辛烯基琥珀酸淀粉钠、麦芽糊精、蔗糖等）溶解于80℃饮用 |

|    |                                                            |
|----|------------------------------------------------------------|
| 制法 | 水、将油溶好的胆钙化醇滴到溶解好的辅料溶液中在60℃乳化30分钟、45℃喷雾干燥、混合、过筛、金属探测、检验、包装等 |
|----|------------------------------------------------------------|

- 4. D-甘露糖醇：符合GB 1886.177《食品安全国家标准 食品添加剂 D-甘露糖醇》的规定。
  - 5. 苹果酸：符合GB 25544《食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸》的规定。
  - 6. 桔子香精：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）：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）》。
  - 8. 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。
-