

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20100724

索邦牌葡萄糖酸钙橄榄氨糖颗粒（草莓味）

- 【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、草莓香精、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】 聚酯/铝/聚乙烯药用复合膜应符合YBB00172002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
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味
性状	水中不溶解颗粒，干燥、均匀、无吸潮、结块、潮解等现象
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，%	≤6.0	GB 5009.3
灰分，%	≤30.0	GB 5009.4
粒度	不能通过一号筛与能通过五号筛的	《中华人民共和国药典》

	总和不超过1 5%	
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
总砷(以As计)，mg/kg	≤0.3	GB 5009.11
总汞(以Hg计)，mg/kg	≤0.1	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	≤1000	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

【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	65.3~97.9	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	≥15.59	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	新鲜的橄榄鲜果
	经清洗、去核、压榨、离心、调pH（用柠檬酸将P

制法	H调至5)，冷冻干燥（冷冻温度-45~-60℃、压力30~50Pa，升华温度48℃，解析温度60℃）、粉碎、过筛等工艺制成
感官要求	棕黄色粉末，具本品特有的滋味、气味，无正常视力可见外来杂质
橄榄多酚，%	≥6.0
灰分，g/100g	≤5.0
水分，g/100g	≤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/g	≤0.92
霉菌和酵母，CFU/g	≤50
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

5. 聚乙烯吡咯烷酮：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
6. 草莓香精，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GB 1886.47《食品安全国家标准 食品添加剂 天门酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）》的规定。
