

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20170159

红枫叶牌维生素C加E咀嚼片

- 【原料】 维生素C（L-抗坏血酸）、维生素E粉（d1- α -醋酸生育酚、辛烯基琥珀酸淀粉钠）
- 【辅料】 食用葡萄糖、乳糖、白砂糖、甜橙粉（浓缩橙汁、麦芽糊精、氧化淀粉）、硬脂酸镁、二氧化硅
- 【生产工艺】 本品经粉碎、过筛、混合、制粒、干燥、压片、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】 食品包装用聚乙烯瓶应符合《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》（GB 4806.7）和《聚乙烯吹塑容器》（GB/T 13508）。
- 【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，色泽均匀
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味
性状	片剂，完整光洁
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
灰分，g/100g	≤ 4.5	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	≤0.2	GB/T 5009.19

【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

【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
维生素C, g/100g	2.80~6.30	《中华人民共和国药典》中“维生素C片”项下“含量测定”规定的方法
维生素E（以 α -生育酚计）, mg/100g	410~922	GB 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”项下片剂的规定。

【原辅料质量要求】

1. 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。

2. 维生素E粉

项目	指标
来源	由d1- α -醋酸生育酚、辛烯基琥珀酸淀粉钠组成
制法	以d1- α -醋酸生育酚为原料，添加辛烯基琥珀酸淀粉钠，经混合、乳化（65℃）、喷雾干燥（进风温度150℃~160℃，75℃~85℃）等主要生产工艺加工制成。

dl- α -醋酸生育酚含量，%		≥ 50
感官要求	色泽	白色至类白色
	滋味、气味	具有本品应有的滋味和气味，无异味
	状态	粉末；无正常视力可见外来异物
理化指标	干燥失重，%	≤ 5.0
	铅（以Pb计），mg/kg	≤ 2.0
	总砷（以As计），mg/kg	≤ 2.0
微生物指标	菌落总数，CFU/g	≤ 1000
	大肠菌群，MPN/g	≤ 0.92
	霉菌和酵母，CFU/g	≤ 50
	金黄色葡萄球菌	$\leq 0/25g$
	沙门氏菌	$\leq 0/25g$

3. 食用葡萄糖：符合GB/T 20880《食用葡萄糖》的规定。

4. 乳糖：符合GB 25595《食品安全国家标准 乳糖》的规定。

5. 白砂糖：符合GB 317《白砂糖》的规定。

6. 甜橙粉

项目		指标
来源		由浓缩橙汁、麦芽糊精、氧化淀粉组成
制法		先将麦芽糊精和氧化淀粉加水加热（80℃～90℃）溶解，降至常温后加入浓缩橙汁搅拌均匀，然后经调整固含量，喷雾干燥（进口温度180℃～220℃，出口温度85℃～95℃）等主要生产工艺加工制成。
感官要求	色泽	橙黄色
	滋味、气味	具有鲜橙的香气及滋味
	状态	疏松粉末，无结块；无正常视力可见外来异物
理化指标	水分，g/100g	≤ 5.0
	铅（以Pb计），mg/kg	≤ 1.0
	总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5
微生物指标	菌落总数，CFU/g	≤ 1000
	大肠菌群，MPN/g	≤ 0.92
	霉菌和酵母，CFU/g	≤ 50
	金黄色葡萄球菌	$\leq 0/25g$
	沙门氏菌	$\leq 0/25g$

7. 硬脂酸镁、二氧化硅：符合《中华人民共和国药典》的规定。