

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20170404

达因牌维生素D钙软糖（巧克力味）

【原料】 碳酸钙、维生素D₃粉（胆钙化醇、抗坏血酸钠、磷酸三钙、阿拉伯胶、玉米油、食用玉米淀粉、白砂糖）

【辅料】 麦芽糖饴、纯化水、白砂糖、山梨糖醇液、卡拉胶、柠檬酸钠、苹果汁、焦糖色、巧克力香精、拌砂（柠檬酸、苹果酸、白砂糖）

【生产工艺】
本品经称量、化糖、熬糖、配制、浇注、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】 聚对苯二甲酸乙二醇酯瓶应符合《食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯成型品卫生标准》（GB 13113）。

【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色 泽	棕褐色
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味、无异味
性状	完整块状，无粘连，无明显变形
杂质	无正常视力可见外来异物

【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
总汞（以Hg计），mg /kg	≤0.3	GB 5009.17
二氧化硫，g/kg	≤0.1	GB 5009.34
铜（以Cu计），mg/kg	≤10	GB/T 5009.13
还原糖（以葡萄糖计），%	≥10.0	GB 5009.7
干燥失重，%	≤10	SB/T 10021

灰分，%	≤18	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
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
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/100g	4.2-8.3	GB 5009.92 第二法 EDTA 滴定法
维生素D ₃ ，μg/100g	52-104	GB 5009.82

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

净含量为144g/瓶，允许负偏差为4.5%。

【原辅料质量要求】

1.碳酸钙：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。

2.维生素D₃粉

维生素D₃粉的质量标准

项 目	指 标
感官要求	类白色粉末
来源	胆钙化醇、抗坏血酸钠、磷酸三钙、阿拉伯胶、玉米油、食用玉米淀粉、白砂糖

制法	原辅料经乳化、造粒、干燥、过筛（50目）、包装等工艺加工而成
维生素D3	100,000—110,000IU/g
干燥失重	≤6.0%
粒度	95%以上通过50目
铅（以Pb计）	≤2.0ppm
总砷（以As计）	≤1.0ppm
总汞（以Hg计）	≤0.3ppm
菌落总数	≤30000CFU/g
大肠菌群	≤0.92MPN/g
霉菌和酵母	≤50CFU/g
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

- 3.麦芽糖饴：符合GB/T20883《麦芽糖》的规定。
- 4.纯化水：符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 5.白砂糖：符合GB 317《白砂糖》的规定。
- 6.山梨糖醇液：符合GB 1886.187《食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液》的规定。
- 7.卡拉胶：符合GB 1886.169《食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶》的规定。
- 8.柠檬酸钠：符合GB 1886.25《食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠》的规定。
- 9.苹果汁：符合GB 17325《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）》的规定。
- 10.焦糖色：符合GB 1886.64《食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色》的规定。
- 11.巧克力香精：符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。
- 12.拌砂

拌砂的质量标准

项目	指标
感官要求	白色或类白色粉末
来源	柠檬酸、苹果酸、白砂糖
制法	按比例称取各原料，混合均匀，制得拌砂
铅（以Pb计）	≤2.0mg/kg
总砷（以As计）	≤1.0mg/kg
总汞（以Hg计）	≤0.3mg/kg
菌落总数	≤30000CFU/g
大肠菌群	≤0.92MPN/g
霉菌和酵母	≤50CFU/g
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g