

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20170667

百合康牌维生素C加维生素E泡腾片（草莓味）

- 【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、二氧化硅）
- 【辅料】 柠檬酸、碳酸氢钠、白砂糖、聚乙二醇6000、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、草莓香精、草莓果粉
- 【生产工艺】 本品经过筛、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】 塑料瓶应符合《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》（GB 4806.7）。
- 【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	浅粉色至浅红色
滋味、气味	具本品特有的滋味和气味，无异味
性状	片剂，片面光洁，边缘整齐
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，%	≤ 40	GB 5009.4
崩解时限，min	≤ 5	《中华人民共和国药典》
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
-----------------	------	------------

【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
维生素C, g/100g	3~6	《中华人民共和国药典》中“维生素C泡腾片”项下“含量测定”规定的方法
维生素E, g/100g	0.25~1.25	GB/T 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	d1- α -醋酸生育酚、辛烯基琥珀酸淀粉钠、二氧化硅
性状	白色或类白色粉末，无杂质
制法	将d1- α -醋酸生育酚、辛烯基琥珀酸淀粉钠、二氧化硅经溶油、乳化、均质、喷雾干燥、混合、过筛、包装等工序加工制成
含量	≥50%
水分, %	≤3

铅（以Pb计），mg/kg	≤2.0
总砷（以As计），mg/kg	≤1.0
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.3
菌落总数，CFU/g	≤30000
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

4. 柠檬酸：符合GB 1886.235《食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸》的规定。
5. 碳酸氢钠：符合GB 1886.2《食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠》的规定。
6. 白砂糖：符合GB 317《白砂糖》的规定。
7. 聚乙二醇6000：符合《中华人民共和国药典》的规定。
8. 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）》的规定。
9. 草莓香精：符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。
10. 草莓果粉

项 目	指 标
来源	草莓成熟果实
制法	以新鲜草莓为原料，经拣选、清洗、切制、榨汁、过滤、干燥、粉碎等工序加工制成
性状	粉红色粉末，无杂质
气味	典型草莓的风味
水分，%	≤5
溶解性	完全溶解于水
六六六，mg/kg	≤0.2
滴滴涕，mg/kg	≤0.2
菌落总数，CFU/g	≤30000
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