国家市场监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20150170

维生素D钙粉

Wei ShengSuDGai Fen

【配方】 乳酸钙、维生素D₃、葡萄糖

【生产工艺】 本品经过筛、混合、分装等主要工艺加工制成。

【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	类白色至白色
滋味、气味	味甜，无异味
性状	粉末状，无结块，冲溶后呈均匀溶液
杂质	无肉眼可见的外来杂质

【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
灰分，%	≤35.0	GB 5009.4
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12中“第一法 石墨炉原子吸收光谱法”
砷（以As计），mg/kg	≤0.3	GB/T 5009.11中“第一法 氢化物原子荧光光度法”

【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/100g	≤40	GB/T 4789.3-2003

霉菌, cfu/g	≤25	GB 4789.15
酵母, cfu/g	≤25	GB 4789.15
致病菌(指沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌)	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB/T 4789.11

【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D ₃ , μg/100g	84~166	1 维生素D ₃ 的测定
钙(以Ca计), g/100g	6.7~10.0	GB/T 5009.92中“原子吸收分光光度法”

1 维生素D₃的测定:称取混合均匀的试样约8g(精确至0.0001g),置于250mL锥形瓶中,用约130mL 45~50℃水使其溶解,超声处理10min,然后加入80mL石油醚,超声20min。将锥形瓶中的溶液转入500mL分液漏斗,然后用20mL石油醚洗涤锥形瓶,并一起收集洗涤液于上述500mL分液漏斗中,轻轻摇动,排气后盖好瓶塞,室温下振荡约10min后静置分层,将水相转入另一500mL分液漏斗中,水相按上述方法进行第二、三次萃取。合并醚液,醚液通过无水硫酸钠过滤脱水,滤液收入500mL圆底烧瓶。于旋转蒸发器上在40±2℃蒸至近干(绝不允许蒸干)。残渣用石油醚转移至10mL容量瓶中,定容。其后按GB 5413.9《食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中维生素A、D、E的测定》中6.3.3及后续步骤规定的方法测定。

【保健功能】 补充钙、维生素D

【适宜人群】 需要补充钙、维生素D的1-10岁人群

【不适宜人群】 1岁以下及10岁以上人群

【食用方法及食用量】 每日1次,每次1袋,温水冲服或加入牛奶、果汁类饮品饮用

【规格】 4.0g/袋

【贮藏】 密封,置阴凉干燥处

【保质期】 24个月