附2

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20150999

维生素C含片（薄荷味）

【原料】

【辅料】

【生产工艺】 本品经粉碎、过筛、混合、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】

【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	淡黄色至黄色
滋味、气味	具本品特有的滋味、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
水分，%	≤9.0	GB 5009.3中“第二法 减压干燥法”
灰分，%	≤3.0	GB 5009.4
铅（以Pb计），mg/kg	≤2.0	GB 5009.12中“第一法 石墨炉原子吸收光谱法”
总砷（以As计），mg/kg	≤1.0	GB/T 5009.11中“第一法 氢化物原子荧光光度法”
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.3	GB/T 5009.17中“第一法 原子荧光光谱分析法”
柠檬黄，g/kg	≤0.3	GB/T 5009.35

安赛蜜, g/kg	≤1.5	1 安赛蜜的测定
-----------	------	----------

1 安赛蜜的测定

1.1 样品处理: 精密称取样品适量 (约含安赛蜜500μg), 置于50mL容量瓶中, 加入流动相约30mL, 超声提取10min, 放置至室温, 再用流动相定容至刻度, 混匀。

1.2 余同GB/T 5009.140规定的方法。

【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	≤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	4.4~6.6	1 维生素C的测定

1 维生素C的测定: 取样品20片, 研细, 精密称取适量 (相当于维生素C0.2g), 置于100mL容量瓶中, 加新沸过的冷水100mL与稀醋酸10mL的混合液约80mL, 振摇使维生素C溶解并稀释至刻度, 摇匀, 迅速滤过, 精密量取续滤液50mL, 加淀粉指示剂1mL, 立即用碘滴定液 (0.05mol/L) 滴定, 至溶液显蓝色并持续30sec不退。每1mL碘滴定液 (0.05mol/L) 相当于8.806mg的维生素C (C₆H₈O₆)。

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

【原辅料质量要求】