

国家市场监督管理总局  
保健食品产品技术要求

国食健注G20100070

## 纽斯葆牌氨糖软骨素醋酸钙颗粒

【原料】 醋酸钙、盐酸氨基葡萄糖、硫酸软骨素钠、酪蛋白钙肽、维生素C（L-抗坏血酸）

【辅料】 甜橙粉、山梨糖醇、柠檬酸、橙味香精、聚乙烯吡咯烷酮、三氯蔗糖

【生产工艺】 本品经粉碎、过筛、混合、制粒、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】 复合膜、袋应符合YBB00132002的规定。

【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，色泽一致
滋味、气味	酸甜，具本品特有的气味，无异味
性状	颗粒剂，应干燥、均匀，无吸潮、软化、结块、潮解等现象
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
总汞(以Hg计), mg/kg	≤0.3	GB 5009.17
三氯蔗糖, g/kg	≤1.5	GB/T 22255
维生素C, g/100g	1.2~2.7	GB 5009.86
水分, %	≤6.0	GB 5009.3
灰分, %	≤30	GB 5009.4
粒度	不能通过一号筛与能通过五号筛的	《中华人民共和国药典》

	总和不超过15%	
溶化性	全部融化或轻微浑浊	《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

【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

【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	5.8~9.7	GB 5009.92 “第二法 EDTA滴定法”
硫酸软骨素，g/100g	≥8	GB/T 20365
盐酸氨基葡萄糖，g/100g	≥16	GB/T 20365

【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”项下颗粒剂的规定。

【原辅料质量要求】

1. 醋酸钙：应符合GB 1903.15《食品安全国家标准 食品营养强化剂 醋酸钙（乙酸钙）》的规定。
2. 硫酸软骨素钠：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
3. 盐酸氨基葡萄糖：应符合WS<sub>1</sub>-XG-028-2001《国家药品标准 盐酸氨基葡萄糖》的规定。
4. 酪蛋白钙肽：

项 目	指 标
来源	牛乳或酪蛋白制品
制法	经水解（胰蛋白酶，底物浓度5%、pH值7.4、温度45℃、酶添加量1200U/g、水解时间150min）、喷雾干燥（进风温度160~165℃，出风温度75~65℃）、包装等

	主要工艺制成
感官要求	白色至淡黄色粉末，具有本品特有的气味及滋味，无异味
水分，%	≤10
灰分，%	≤20
铅（以Pb计），mg/kg	≤2.0
菌落总数，CFU/g	≤30000
大肠菌群，MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母，CFU/g	≤50

5. 维生素C（L-抗坏血酸）：应符合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。

#### 6. 甜橙粉

项目	指标
来源	新鲜柳橙
制法	经挑选、清洗、压榨、喷雾干燥（进风温度160~165℃，出风温度75~65℃）等主要工艺加工制成
感官要求	浅黄色至黄色疏松粉末，无明显结块现象，具有甜橙应有的香气及滋味，无不良风味
水分，%	≤15
菌落总数，CFU/g	≤30000
大肠菌群，MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母，CFU/g	≤50

7. 山梨糖醇：应符合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。

8. 柠檬酸：应符合GB 1886.235《食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸》的规定。

9. 橙味香精：应符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。

10. 聚乙烯吡咯烷酮：应符合《中华人民共和国药典》的规定。

11. 三氯蔗糖：应符合GB 25531《食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖》的规定。

---