

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20100552

一力牌橄榄氨糖钙颗粒（葡萄味）

【原料】 葡萄糖酸钙、氨基葡萄糖盐酸盐、碳酸钙、橄榄果汁冻干粉

【辅料】 聚乙烯吡咯烷酮、葡萄香精、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）

【生产工艺】 本品经过筛、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】 铝塑复合膜应符合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	浅黄色至浅棕色，色泽一致
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味
性状	均匀颗粒，无吸潮、软化、结块、潮解等现象
杂质	无肉眼可见的杂质

【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
水分，g/100g	≤6.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤30.0	GB 5009.4
粒度	不能通过一号筛与能通过五号筛的总和不得过15%	《中华人民共和国药典》
	加热水200mL，搅拌5分钟，立即观	

溶化性	察，全部溶化或轻微浑浊	《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
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
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	6.61~9.91	GB 5009.92中“第一法 火焰原子吸收光谱法”
氨基葡萄糖盐酸盐，g/100g	≥15.49	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. 葡萄糖酸钙：应符合GB 15571《食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸钙》的规定。
2. 碳酸钙：应符合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。
3. 氨基葡萄糖盐酸盐：应符合WS1-XG-028-2001《国家药品标准 氨基葡萄糖盐酸盐》的规定。
4. 橄榄果汁冻干粉

橄榄果汁冻干粉的质量要求

项 目	指 标
来源	橄榄科橄榄属乔木植物橄榄（Canarium album (Lour.) Raeusch.）的果实
制法	经净洗、去核、压榨（加水）、分离（离

	心，取溶液）、调配（柠檬酸调pH至5.0）、冷冻干燥（-20℃~-30℃、1.3Pa~5Pa预冻3~4h；-10℃~-20℃、4Pa~10Pa干燥）、粉碎、过筛、辐照灭菌（ ⁶⁰ Co，6KGy）、包装等主要工艺加工制成。
感官	棕黄色粉末，具特有的滋味、气味，无肉眼可见外来杂质
橄榄多酚，g/100g	≥6.0
水分，g/100g	≤5.0
灰分，g/100g	≤8.0
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
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g

5. 聚乙烯吡咯烷酮：应符合《中华人民共和国药典》的规定。

6. 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）：应符合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。

7. 葡萄香精：应符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。
