

国家市场监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20120633

钙加维生素D片

Gai Ji aWei ShengSuDPi an

【配方】 碳酸钙、维生素D₃、麦芽糊精、羧甲基淀粉钠、聚维酮K30、硬脂酸镁、二氧化硅、薄膜包衣剂（羟丙基甲基纤维素、滑石粉、三乙酸甘油酯）

【生产工艺】 本品经混合、制粒、干燥、压片、包衣、包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	包衣呈类白色，片芯呈类白色
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无异味
性 状	包衣片
杂 质	无肉眼可见的杂质

【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	GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中水分的测定》
灰分，% ≤	90	GB 5009.4《食品安全国家标准 食品中灰分的测定》
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.12《食品安全国家标准 食品中铅的测定》
砷（以As计），mg/kg ≤	0.3	GB/T 5009.11《食品中总砷及无机砷的测定》
崩解时限，min ≤	60	《中华人民共和国药典》2010年版一部

【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《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》
大肠菌群, MPN/100g ≤	40	GB/T 4789.3-2003《食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定》
霉菌, CFU/g ≤	25	GB 4789.15《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》
酵母菌, CFU/g ≤	25	GB 4789.15《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》
志贺氏菌	不得检出	GB/T 4789.5《食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验》
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》
溶血性链球菌	不得检出	GB/T 4789.11《食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验》

【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
钙(以Ca计)	g/100g	24.6~41.0
维生素D3	μg/100g	343.2~666.6

【保健功能】 补充钙、维生素D

【适宜人群】 需要补充钙、维生素D的成人

【不适宜人群】 孕妇、乳母

【食用方法及食用量】 每日1次, 每次1片, 口服

【规格】 1.5g/片

【贮藏】 置阴凉干燥处

【保质期】 24个月