

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20120706

丹吉儿牌乳酸钙颗粒

- 【原料】 L-乳酸钙、酪蛋白磷酸肽
- 【辅料】 葡萄糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、β-胡萝卜素、甜橙粉
- 【生产工艺】 本品经混合、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】 内包装袋应符合YBB00172002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	黄色
滋味、气味	具本品固有的滋味、气味，无异味
状态	颗粒或粉末状颗粒，无正常视力可见外来杂质

【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
β-胡萝卜素，mg/100g	10～25	GB/T 5009.83
水分，%	≤6.0	GB 5009.3
灰分，%	≤40	GB 5009.4
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.3	GB 5009.12
总砷(以As计)，mg/kg	≤0.3	GB 5009.11

总汞(以Hg计), mg/kg	≤0.02	GB 5009.17
粒度(1号筛通过率), %	≥95	《中华人民共和国药典》
溶化性	全部融化或 轻微浑浊	《中华人民共和国药典》

【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
钙(以Ca计), g/100g	3.3~4.4	GB 5009.92 “第一法 火焰原子吸收光谱法”

【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. L-乳酸钙: 应符合GB 25555《食品安全国家标准 食品添加剂 L-乳酸钙》的规定。
2. 酪蛋白磷酸肽: 应符合GB 31617《食品安全国家标准 食品营养强化剂 酪蛋白磷酸肽》的规定。
3. 葡萄糖: 应符合GB/T 20880《食用葡萄糖》的规定。
4. 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 天门酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)》的规定。
5. β-胡萝卜素: 应符合GB 31624《食品安全国家标准 食品添加剂 β-胡萝卜素》的规定。
6. 甜橙粉: 应符合GB/T 29602《固体饮料》的规定。