

国家市场监督管理总局国产保健食品
注册证书

产品名称	KING'S DOCTOR® 针叶樱桃维生素C咀嚼片		
注册人	营养屋（成都）生物医药有限公司		
注册人地址	四川省成都市彭州市致和镇大龙潭南路99号		
审批结论	经审核，该产品符合《中华人民共和国食品安全法》和《保健食品注册与备案管理办法》的规定，现予批准注册。		
注册号	国食健注G 20200280	有效期至	2025年02月24日
附件	附1 产品说明书、附2 产品技术要求		
备注	2024年04月17日，批准该产品变更产品技术要求。		



国家市场监督管理总局
保健食品产品说明书

国食健注G 20200280

KING ' S DOCTOR[®] 针叶樱桃维生素C咀嚼片

【原料】 维生素C (L-抗坏血酸)、针叶樱桃粉

【辅料】 山梨糖醇、D-甘露糖醇、二氧化硅、硬脂酸镁、樱桃香精、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、柠檬黄、日落黄

【标志性成分及含量】 每100g含：维生素C 19.2g

【适宜人群】 免疫力低下者

【不适宜人群】 婴幼儿、孕妇、乳母

【保健功能】 本品经动物实验评价，具有有助于增强免疫力的保健功能

【食用量及食用方法】 每日1次，每次2片，咀嚼食用

【规格】 0.6g/片

【贮藏方法】 密封，置干燥处

【保质期】 24个月

【注意事项】 本品不能代替药物；适宜人群外的人群不推荐食用本产品；本品添加了营养素，与同类营养素同时食用不宜超过推荐量；苯丙酮尿症患者慎用

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G 20200280

KING'S DOCTOR® 针叶樱桃维生素C咀嚼片

【原料】维生素C（L-抗坏血酸）、针叶樱桃粉

【辅料】山梨糖醇、D-甘露糖醇、二氧化硅、硬脂酸镁、樱桃香精、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、柠檬黄、日落黄

【生产工艺】本品经过筛、混合、制粒、干燥、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】口服固体药用聚酯瓶应符合YBB00262002的规定，聚乙烯瓶应符合GB 4806.7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
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无异味
状态	片剂，大小一致，厚度均匀；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
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
灰分，%	≤7.0	GB 5009.4
六六六，mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19
柠檬黄，g/kg	≤0.3	GB 5009.35
日落黄，g/kg	≤0.3	GB 5009.35

【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

【标志性成分指标】应符合表4的规定。

表4 标志性成分指标

项 目	指 标	检测方法
维生素C, g/100g	19.2-43.2	1 维生素C的测定

1 维生素C的测定：取本品20片，精密称定，研细，精密称取样品适量（约相当于维生素C 0.2g），置100m L容量瓶中，加新沸过的冷水100m L与醋酸10m L的混合液适量，振摇使维生素C溶解并稀释至刻度，摇匀，经干燥滤纸迅速滤过，精密量取续滤液50m L，加淀粉指示液1m L，用碘滴定液（0.05m o l/L）滴定，至溶液显蓝色并持续30se c不褪。每1m L碘滴定液（0.05m o l/L）相当于8.806m g的C₆H₈O₆。

【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“片剂”的规定。

【原辅料质量要求】

1.维生素C（L-抗坏血酸）：应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.针叶樱桃粉

项 目	指 标
来源	针叶樱桃果实
制法	经清洗、去核、压榨、过滤、均质、喷雾干燥（进风温度160-190℃，出风温度70-100℃）、过筛、包装等主要工艺加工制成。
感官要求	均匀粉末，具特有的滋味、气味
维生素C, g/100g	≥17
pH 值	2.8~4.2
水分, %	≤12
灰分, %	≤9.0
铅（以Pb计）， m g/kg	≤2.0
总砷（以A s计）， m g/kg	≤1.0
总汞（以H g计）， m g/kg	≤0.3
菌落总数, CFU /g	≤30000
大肠菌群, M P N /g	≤0.92
霉菌和酵母, CFU /g	≤50
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

3.山梨糖醇：应符合G B 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。

4.D-甘露糖醇：应符合G B 1886.177《食品安全国家标准 食品添加剂 D-甘露糖醇》的规定。

5.二氧化硅：应符合G B 25576《食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅》的规定。

6.硬脂酸镁：应符合G B 1886.91《食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸镁》的规定。

7.樱桃香精：应符合G B 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。

8.阿斯巴甜（含苯丙氨酸）：应符合G B 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。

9.柠檬黄：应符合G B 4481.1《食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄》的规定。

10.日落黄：应符合G B 6227.1《食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄》的规定。