

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20190115

生命能®复合氨基酸牛磺酸乳酸锌咀嚼片

- 【原料】 蚕蛹复合氨基酸粉、牛磺酸、乳酸锌
- 【辅料】 葡萄糖、低聚果糖、麦芽糊精、甜橙粉、硬脂酸镁
- 【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】 塑料瓶应符合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	类白色至乳黄色
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无异味
性状	片剂，片面光洁，边缘整齐
杂质	无正常视力可见外来异物

【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
灰分，%	≤8.0	GB 5009.4
崩解时限	≤60	《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
沙门氏菌	≤0/25g	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	≤0/25g	GB 4789.10

【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
锌(以Zn计), mg/100g	75~150	GB 5009.14
氨基酸总量, g/100g	≥20	GB 5009.124
牛磺酸, g/100g	≥2	GB 5009.169

【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. 蚕蛹复合氨基酸粉

项 目	指 标
来源	蚕蛹
制法	经粉碎、水解(20%盐酸, 105℃, 36h)、浓缩、喷雾干燥(进口温度170~190℃, 出口温度85~100℃)、包装等工艺制成
感官要求	淡黄褐色、均匀的粉末, 无结块, 具有复合氨基酸的特殊鲜滋味, 稍带弱酸味, 无异味
总氮, %	≥10.0
氨基酸总量, %	≥62.5
水分, %	≤8.0
pH值	5~7.5
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
氯丙醇，mg/kg	≤0.1
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

2. 牛磺酸：应符合GB 14759 《食品安全国家标准 食品添加剂 牛磺酸》的规定。

3. 乳酸锌：应符合GB 1903.11 《食品安全国家标准 食品营养强化剂 乳酸锌》的规定。

4. 葡萄糖：应符合GB/T 20880 《食用葡萄糖》的规定。

5. 低聚果糖：应符合GB/T 23528 《低聚果糖》的规定。

6. 麦芽糊精：应符合GB/T 20884 《麦芽糊精》的规定。

7. 甜橙粉

项 目	指 标
来源	甜橙果、麦芽糊精
制法	经压榨、混合、喷雾干燥（进口温度170~175℃，出口温度90~95℃）、包装等工艺加工制成
感官要求	粉末或颗粒状，不可有结块；具有本品特有的香气、滋味；无肉眼可见的外来杂质
水分，%	≤5.0
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

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