

国家食品药品监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20151064

维生素AD软糖

weishengsuADruantang

【配方】 维生素A（维生素A棕榈酸酯）、维生素D₃（胆钙化醇）、葡萄糖浆、白砂糖、明胶、山梨糖醇、柠檬酸、维生素C（L-抗坏血酸）、草莓浓缩汁、琼脂、草莓香精、苹果酸、磷脂、天然维生素E、胭脂虫红、纯化水

【生产工艺】 本品经熬糖、混合、浇注、干燥、脱模、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	橙红色至红色
滋味、气味	味酸甜，具草莓香气，无异味
性状	块状完整
杂质	无肉眼可见的外来杂质

【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
还原糖（以葡萄糖计），g/100g	≥10.0	GB/T 5009.7
干燥失重，%	≤20.0	SB/T 10021
灰分，%	≤3.0	GB 5009.4
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12中“第一法 石墨炉原子吸收光谱法”
砷（以As计），mg/kg	≤0.3	GB/T 5009.11中“第一法 氢化物原子荧光光度法”
二氧化硫，g/kg	≤0.1	GB/T 5009.34中“第二法 蒸馏法”

【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
大肠菌群, MPN/100g	≤40	GB/T 4789.3-2003
霉菌, cfu/g	≤25	GB 4789.15
酵母, cfu/g	≤25	GB 4789.15
致病菌(指沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌)	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB/T 4789.11

【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
维生素A, mg/100g	4.8~9.0	1 维生素A的测定
维生素D ₃ , μg/100g	80.0~150.0	2 维生素D ₃ 的测定

1 维生素A的测定:精密称取已剪碎并混合均匀的样品10g,置于250mL的三角烧瓶中,加入约20mL的水,微温使其溶解。余同GB 5413.9-2010《食品安全国家标准婴幼儿食品和乳品中维生素A、D、E 的测定》中规定的方法。

2 维生素D₃的测定:精密称取已剪碎并混合均匀的样品10g,置于250mL的三角烧瓶中,加入约20mL的水,微温使其溶解后。余同GB 5413.9-2010《食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中维生素A、D、E 的测定》中规定的方法。

【保健功能】 补充维生素A和维生素D

【适宜人群】 需要补充维生素A和维生素D的4~10岁儿童和成人

【不适宜人群】 0-3岁婴幼儿、孕早期妇女、乳母

【食用方法及食用量】 每日1次,每次2粒,嚼食

【规格】 2.5g/粒

【贮藏】 密封,置25℃以下,干燥处、避光保存

【保质期】 24个月