

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20120331

自然之宝®果蔬纤维咀嚼片

- 【原料】 菊粉、水溶性膳食纤维、燕麦纤维
- 【辅料】 异麦芽酮糖醇、胡萝卜冻干粉、芹菜冻干粉、硬脂酸镁
- 【生产工艺】 本品经过筛、混合、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】 聚乙烯瓶应符合YBB00122002的规定；干燥剂应符合YBB00122005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	浅草绿色
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无异味
状态	片剂，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
水分，%	≤9.0	GB 5009.3
灰分，%	≤5.0	GB 5009.4
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
六六六，mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19

【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	$\leq 0. 92$	GB 4789. 3 “MPN计数法”
霉菌和酵母, CFU/g	≤ 50	GB 4789. 15
沙门氏菌	$\leq 0/25g$	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	$\leq 0/25g$	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
可溶性膳食纤维, g/100g	$\geq 30. 0$	GB/T 22224
不溶性膳食纤维, g/100g	$\geq 6. 0$	GB/T 22224
总膳食纤维, g/100g	$\geq 36. 0$	GB/T 22224

【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. 菊粉：应符合《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009年第5号）的规定。
2. 水溶性膳食纤维：应符合《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告》（2012年第16号）的规定。
3. 燕麦纤维

项 目	指 标
来源	燕麦
制法	经粉碎、分离、干燥等主要工艺加工制成
感官要求	类白色至灰黄色粉末，具有本品特有的气味
水分, g/100g	$\leq 8. 0$
灰分, g/100g	$\leq 8. 0$
膳食纤维（以干基计）， %	$\geq 80. 0$
铅（以Pb计）， mg/kg	$\leq 2. 0$
总砷（以As计）， mg/kg	$\leq 1. 0$
总汞（以Hg计）， mg/kg	$\leq 0. 3$
菌落总数, CFU/g	≤ 30000
霉菌和酵母, CFU/g	≤ 50
大肠菌群, MPN/g	$\leq 0. 92$
沙门氏菌	$\leq 0/25g$
金黄色葡萄球菌	$\leq 0/25g$

4. 异麦芽酮糖醇：应符合QB/T 4486《异麦芽酮糖醇》的规定。

5. 胡萝卜冻干粉

项 目	指 标
来源	胡萝卜
制法	经清洗、漂烫、干燥等主要工艺加工制成
感官要求	橘红色粉末或颗粒，具有本品特有滋味和气味

水分, g/100g	≤10.0
灰分, g/100g	≤10.0
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
霉菌和酵母, CFU/g	≤50
大肠菌群, MPN/g	≤0.92
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

6. 芹菜冻干粉

项 目	指 标
来源	芹菜
制法	经清洗、漂烫、干燥等主要工艺加工制成
感官要求	绿色粉末或颗粒, 具有本品特有滋味和气味
水分, g/100g	≤10.0
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
霉菌和酵母, CFU/g	≤50
大肠菌群, MPN/g	≤0.92
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

7. 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。
