

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20090354

怡生安康牌膳食纤维咀嚼片

【原料】 聚葡萄糖、燕麦膳食纤维、车前膳食纤维、小麦膳食纤维、番茄膳食纤维、胡萝卜膳食纤维、壳聚糖

【辅料】 蜂蜜、葡萄糖

【生产工艺】 本品经粉碎、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】 聚乙烯瓶和聚丙烯塑料盖应符合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	淡褐色
滋味，气味	微甜，具有本品特有气味
性状	片剂，片面光洁，边缘整齐，色泽均匀

【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，%	≤6.0	GB 5009.3
灰分，%	≤4.0	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	≤ 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	$\leq 0/25g$	GB 4789.10
沙门氏菌	$\leq 0/25g$	GB 4789.4

【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
不溶性膳食纤维, g/100g	≥ 35.0	GB/T 5009.88

【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. 聚葡萄糖：应符合GB 25541《食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖》的规定：

2. 燕麦膳食纤维

项目	指标
来源	燕麦
制法	经清洗、粉碎、水处理、分解、灭酶（90-100℃）、滤渣真空干燥（0.067MPa）等主要工艺制成。
感官要求	白色
膳食纤维, %	≥ 95
蛋白质, %	≤ 3
水分, %	≤ 8
灰分, %	≤ 3
铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.5
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.3
总汞（以Hg计）, mg/kg	≤ 0.1
菌落总数, 个/g	≤ 1000
大肠菌群, 个/100	≤ 40
霉菌计数, CFU/g	≤ 25
酵母	≤ 25

3. 车前膳食纤维

项目	指标
来源	车前子
制法	经清洗、粉碎、水处理、分解、灭酶（90-100℃）、滤渣真空干燥（0.067MPa）等主要工艺制成。
感官要求	白色或灰白色
膳食纤维, %	≥ 95
蛋白质, %	≤ 3

水分，%	≤8
灰分，%	≤3
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5
总砷（以As计），mg/kg	≤0.3
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.1
菌落总数，个/g	≤1000
大肠菌群，个/100	≤40
霉菌计数，CFU/g	≤25
酵母	≤25

4. 小麦膳食纤维

项目	指标
来源	小麦
制法	经清洗、粉碎、水处理、分解、灭酶（90-100℃）、滤渣真空干燥（0.067MPa）等主要工艺制成。
感官要求	白色
膳食纤维，%	≥95
蛋白质，%	≤3
水分，%	≤4.5
灰分，%	≤3
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5
总砷（以As计），mg/kg	≤0.3
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.1
菌落总数，个/g	≤1000
大肠菌群，个/100	≤40
霉菌计数，CFU/g	≤25
酵母	≤25

5. 番茄膳食纤维

项目	指标
来源	番茄
制法	经清洗、粉碎、水处理、分解、灭酶（90-100℃）、滤渣真空干燥（0.067MPa）等主要工艺制成。
感官要求	白色或浅黄色、浅红色粉末
膳食纤维，%	≥70
蛋白质，%	≤4
水分，%	≤5
灰分，%	≤8
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5
总砷（以As计），mg/kg	≤0.3
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.1
菌落总数，个/g	≤1000
大肠菌群，个/100	≤40
霉菌计数，CFU/g	≤25
酵母	≤25

6. 胡萝卜膳食纤维

项目	指标
来源	胡萝卜
制法	经清洗、粉碎、水处理、分解、灭酶（90-100℃）、滤渣真空干燥（0.067MPa）等主要工艺制成。
感官要求	白色或浅色、浅棕色粉末
膳食纤维，%	≥70
蛋白质，%	≤4
水分，%	≤5