



国产保健食品备案凭证

产品名称	BLACKAOYABAO® 锌多种维生素凝胶糖果(柠檬味)
备案人	哈尔滨哈医集正医药科技发展有限公司
备案人地址	哈尔滨经开区哈平路集中区同江路8号1栋厂房二、三层
备案结论	按照《中华人民共和国食品安全法》《保健食品注册与备案管理办法》等法律、规章的规定，予以备案。
备案号	食健备G202523002795
附件	1 产品说明书；2 产品技术要求
备注	

2025年09月26日





附件1

保健食品产品说明书

食健备G202523002795

BLACKAOYABAO® 锌多种维生素凝胶糖果(柠檬味)

【原料】L-抗坏血酸, 柠檬酸锌, 烟酰胺, 核黄素, 盐酸吡哆醇, 盐酸硫胺素

【辅料】麦芽糖醇液, 纯化水, 赤藓糖醇, 山梨糖醇液, 甘油, 果胶, 柠檬酸, 柠檬酸钠, 琼脂, 柠檬香精, 甜菊糖苷, 被膜剂(巴西棕榈蜡, 辛, 癸酸甘油酯)

【功效成分及含量】每粒含: 锌 2.5mg、维生素B₁ 0.42mg、维生素B₂ 0.4mg、维生素B₆ 0.41mg、烟酰胺 3.75mg、维生素C 33.8mg

【适宜人群】需要补充锌、多种维生素的4-17岁人群及成人

【不适宜人群】3岁以下人群及孕妇、乳母

【保健功能】补充锌、多种维生素

【食用量及食用方法】4-10岁:每日1次, 每次1粒, 11-17岁:每日1次, 每次2粒, 成人:每日1次, 每次2粒, 食用方法: 应充分咀嚼后服用

【规格】3 g/粒

【贮藏方法】密封, 阴凉干燥处保存

【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。不宜超过推荐量或与同类营养素同时食用。

请勿吞服。食用本产品的人群应当具备有咀嚼固体食物的能力。13岁以下人群应在成人监督下充分咀嚼食用。



附件2

保健食品产品技术要求

食健备G202523002795

BLACKAOYABAO® 锌多种维生素凝胶糖果(柠檬味)

- 【原料】L-抗坏血酸, 柠檬酸锌, 烟酰胺, 核黄素, 盐酸吡哆醇, 盐酸硫胺素
- 【辅料】麦芽糖醇液, 纯化水, 赤藓糖醇, 山梨糖醇液, 甘油, 果胶, 柠檬酸, 柠檬酸钠, 琼脂, 柠檬香精, 甜菊糖苷, 被膜剂（巴西棕榈蜡, 辛, 癸酸甘油酯）
- 【生产工艺】本品经溶胶（温度80℃±5℃）、化糖（温度110℃±5℃）、熬煮（温度110℃±5℃，糖度77%-80%）、混合（温度85℃±5℃）、调配（温度80℃±5℃，糖度75%-76%）、成型（温度80℃±5℃）、干燥（温度40-45℃，糖粒3g/粒）、包装等主要工艺加工制成。
- 【直接接触产品包装材料的种类、名称及标准】
- 包装用多层复合膜：应符合 GB 4806.7《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》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	本品为淡黄色至黄褐色的凝胶糖果，外观完整。
滋味、气味	具有本品应有的气味和滋味，无异臭，无异味。
状 态	块形较完整，大小基本一致，无明显变形，无黏结。
	主体糖果： 植物胶型 略有弹性，有咀嚼性。
	是否经过夹心、包衣、抛光加工工艺： 否
	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
铅（以 Pb计），mg/kg	≤0.4	GB 5009.12
总砷（以 As计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
总汞（以 Hg计），mg/kg	≤0.3	GB 5009.17
甜菊糖苷，g/kg	≤3.5	SN/T 3854
干燥失重，g/100g	≤18.0	SB/T 10021 附录A
单糖和双糖，g/100g	≤0.5	GB 5009.8

【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

【功效成分或标志性成分指标】应符合表4的规定。

表4 功效成分或标志性成分指标

项 目	指 标	检测方法
每粒含 锌（以Zn计）	1.88-3.13mg	GB 5009.14（第一法 火焰原子吸收光谱法）
每粒含 维生素B ₁ （以硫胺素计）	0.34-0.756mg	GB 5009.84（第一法 高效液相色谱法）
每粒含 维生素B ₂ （以核黄素计）	0.32-0.72mg	GB 5009.85（第一法 高效液相色谱法）
每粒含 维生素B ₆ （以吡哆醇计）	0.33-0.738mg	GB 5009.154（第三法 高效液相色谱-荧光检测法）
每粒含 维生素C（以L-抗坏血酸计）	27.1-60.8mg	GB 5009.86（第一法 高效液相色谱法）



每粒含 烟酰胺（以烟酰胺计）	3-6.7mg	GB 5009.89（第一法 高效液相色谱法）
----------------	---------	-------------------------

【净含量及允许负偏差指标】

应符合JJF 1070规定。

【原辅料质量要求】

- 1、柠檬酸锌：应符合GB 1903.49《食品安全国家标准 食品营养强化剂 柠檬酸锌》的规定
- 2、盐酸硫胺素：应符合GB 14751《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素B1（盐酸硫胺）》的规定
- 3、核黄素：应符合GB 14752《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素B2（核黄素）》的规定
- 4、盐酸吡哆醇：应符合GB 14753《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素B6（盐酸吡哆醇）》的规定
- 5、烟酰胺：应符合GB 1903.45《食品安全国家标准 食品营养强化剂 烟酰胺》的规定
- 6、L-抗坏血酸：应符合GB 14754《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）》的规定
- 7、麦芽糖醇液：应符合GB 28307 食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液的规定
- 8、赤藓糖醇：应符合GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇的规定
- 9、山梨糖醇液：应符合GB 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
- 10、甘油：应符合GB 29950 食品安全国家标准 食品添加剂 甘油的规定
- 11、果胶：应符合GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶的规定
- 12、柠檬酸：应符合GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸的规定
- 13、柠檬酸钠：应符合GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠的规定
- 14、琼脂：应符合GB 1886.239《食品安全国家标准 食品添加剂 琼脂》的规定
- 15、甜菊糖苷：应符合GB 1886.355 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷的规定
- 16、柠檬香精：应符合《食品用香精》（GB 30616）的规定
- 17、巴西棕榈蜡：应符合GB 1886.84《食品安全国家标准 食品添加剂 巴西棕榈蜡》的规定
- 18、辛, 癸酸甘油酯：应符合GB 28302《食品安全国家标准 食品添加剂 辛, 癸酸甘油酯》的规定
- 19、纯化水：应符合现行《中华人民共和国药典》的规定