



2018019099

国产保健食品备案凭证

产品名称	零千牌锌软胶囊
备案人	华北制药股份有限公司
备案人地址	石家庄市经济技术开发区海南路115号
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G201813001671
附件	1 产品说明书；2 产品技术要求
备注	

2018年12月21日



附件1

保健食品产品说明书

食健备G201813001671

零千牌锌软胶囊

【原料】 葡萄糖酸锌

【辅料】 核桃油, 明胶, 纯化水, 甘油, 蜂蜡, 二氧化钛, 山梨酸钾(以山梨酸计)

【功效成分及含量】 每粒含: 锌 2.24mg

【适宜人群】 需要补充锌的 1-17 岁人群及成人、孕妇、乳母

【不适宜人群】 1岁以下人群

【保健功能】 补充锌

【食用量及食用方法】 1-3岁:每日1次,每次1粒,4-6岁:每日1次,每次2粒,7-10岁:每日1次,每次2粒,11-13岁:每日1次,每次2粒,14-17岁:每日1次,每次3粒,成人:每日1次,每次3粒,孕妇:每日1次,每次3粒,乳母:每日1次,每次3粒,食用方法:口服或将软胶囊开口后,直接滴入口中或食物中食用。

【规格】 300 mg/粒

【贮藏方法】 密封,置阴凉干燥处。

【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



2018019099

，不宜超过推荐量或与同类营养素同时食用



附件2

保健食品产品技术要求

食健备G201813001671

零千牌锌软胶囊

【原料】 葡萄糖酸锌

【辅料】 核桃油, 明胶, 纯化水, 甘油, 蜂蜡, 二氧化钛, 山梨酸钾(以山梨酸计)

【生产工艺】 本品经混合、均质、过滤、压丸(控制囊皮水分)、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】

口服固体药用聚酯瓶应符合《口服固体药用聚酯瓶》(YBB00262002-2015); 聚氯乙烯固体药用硬片应符合《聚氯乙烯固体药用硬片》(YBB00212005-2015)。药用铝箔应符合《药用铝箔》(YBB00152002-2015)。

【感官要求】 应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标
色 泽	囊皮呈白色, 色泽均匀, 内容物呈黄色
滋味、气味	具本品特有的滋味和气味, 无异味
状 态	软胶囊, 完整光洁; 无肉眼可见杂质, 内容物为油状液体



2018019099

【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	≤0.02（以内容物计）	GB 5009.12
总砷（以 As计），mg/kg	≤0.3	GB 5009.11
总汞（以 Hg计），mg/kg	≤0.02	GB 5009.17
崩解时限，min	≤60	《中华人民共和国药典》
酸价，mgKOH/g	≤4.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素B1，ug/Kg	≤10	GB 5009.22
铬，mg/kg	≤2	取软胶囊数粒将内容物挤出，将囊壳用无水乙醇洗净晾干。按照《中华人民共和国药典》中“明胶空心胶囊”项下规定的方法进行测定。
铅（以 Pb计），mg/kg	≤0.3	GB 5009.12

【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（以内容物计）	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	≤0.43（以内容物计）	GB 4789.3 MPN 计数法



2018019099

霉菌和酵母, CFU/g	≤50(以内容物计)	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 功效成分指标

项 目	指 标	检测方法
每粒含 锌 (以Zn计)	1.7-2.8 mg	GB 5009.14

【装量差异指标】

应符合《中华人民共和国药典》中“制剂通则”项下胶囊剂的规定。

【原辅料质量要求】

- 1、葡萄糖酸锌：应符合GB 8820 《食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸锌》的规定
- 2、核桃油：应符合GB/T 22327 《核桃油》的规定
- 3、明胶：应符合GB 6783 《食品安全国家标准 食品添加剂 明胶》的规定
- 4、纯化水：应符合《中华人民共和国药典》2015年版四部的规定
- 5、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
- 6、蜂蜡：应符合GB 1886.87 《食品安全国家标准 食品添加剂 蜂蜡》的规定
- 7、二氧化钛：应符合GB 25577 《食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化钛》的规定
- 8、山梨酸钾(以山梨酸计)：应符合GB 1886.39 《食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾》的规定

【预混料】

表1.1、预混（取5倍蜂蜡量的核桃油加热至50℃后倒入蜂蜡继续加热直至全部溶解备用，依次将剩余核桃油、蜂蜡油溶液、葡萄糖酸锌加入均质配液罐中充分搅拌。）



201 801 9099

项 目	指 标
感官要求	黄色油状物，无肉眼可见外来杂质
制法	经混合工艺制得
含量	1.7~2.8mg
均质	30分钟

