



国产保健食品备案凭证

产品名称	三金大健康® 多种维生素矿物质片
备案人	桂林三金大健康产业有限公司
备案人地址	桂林市国家高新技术开发区驷鸾路1 2 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G202545002963
附件	1 产品说明书；2 产品技术要求
备注	

2025年10月16日





附件1

保健食品产品说明书

食健备G202545002963

三金大健康® 多种维生素矿物质片

【原料】碳酸钙, 碳酸镁, L-抗坏血酸, 富马酸亚铁, dl - α -醋酸生育酚, 烟酰胺, 氧化锌, 硫酸锰, D-泛酸钙, 葡萄糖酸铜, 硝酸硫胺素, 盐酸吡哆醇, 核黄素, 醋酸视黄酯, 叶酸, 维生素K₁, dl - α -生育酚, 亚硒酸钠, D-生物素, 维生素D₃, 氰钴胺

【辅料】山梨糖醇, 乳粉, 麦芽糊精, 食用玉米淀粉, 硬脂酸镁, 滑石粉, 辛烯基琥珀酸淀粉钠, 白砂糖, 阿拉伯胶, 二氧化硅, 葡萄糖浆, 纯化水, 辛, 癸酸甘油酯, 柠檬酸钠, 磷酸三钙, 柠檬酸

【功效成分及含量】每片含: 钙 95mg、镁 32mg、锰 0.5mg、铁 2.5mg、锌 1.5mg、硒 5 μ g、铜 0.1mg、维生素A 75 μ g、维生素D₃ 1 μ g、维生素B₁ 0.25mg、维生素B₂ 0.25mg、维生素B₆ 0.25mg、维生素B₁₂ 1 μ g、烟酰胺 1.5mg、叶酸 40 μ g、生物素 5 μ g、维生素C 15mg、维生素K₁ 10 μ g、泛酸 0.5mg、维生素E 2.5mg

【适宜人群】需要补充多种维生素矿物质的成人

【不适宜人群】17岁以下人群及孕妇、乳母

【保健功能】补充多种维生素矿物质

【食用量及食用方法】每日 3 次, 每次 1 片, 食用方法: 口服

【规格】0.8 g/片

【贮藏方法】密封, 常温干燥处保存

【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。高硒地区人群不宜食用。





附件2

保健食品产品技术要求

食健备G202545002963

三金大健康® 多种维生素矿物质片

【原料】 碳酸钙, 碳酸镁, L-抗坏血酸, 富马酸亚铁, dl - α -醋酸生育酚, 烟酰胺, 氧化锌, 硫酸锰, D-泛酸钙, 葡萄糖酸铜, 硝酸硫胺素, 盐酸吡哆醇, 核黄素, 醋酸视黄酯, 叶酸, 维生素K₁ , dl - α -生育酚, 亚硒酸钠, D-生物素, 维生素D₃ , 氰钴胺

【辅料】 山梨糖醇, 乳粉, 麦芽糊精, 食用玉米淀粉, 硬脂酸镁, 滑石粉, 辛烯基琥珀酸淀粉钠, 白砂糖, 阿拉伯胶, 二氧化硅, 葡萄糖浆, 纯化水, 辛, 癸酸甘油酯, 柠檬酸钠, 磷酸三钙, 柠檬酸

【生产工艺】 本品经过筛、制粒、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》（YBB 00262002）。口服固体药用高密度聚乙烯瓶应符合《口服固体药用高密度聚乙烯瓶》（YBB 00122002）。聚丙烯瓶应符合《口服固体药用聚丙烯瓶》（YBB00112002）。

【感官要求】 应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标
色 泽	白色至黄色，有杂色斑点
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无异味
状 态	完整光洁，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	≤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
灰分，%	≤50.0	GB 5009.4
崩解时限，min	≤60	《中华人民共和国药典》
水分，%	≤9.0	GB 5009.3

【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
每片含 钙（以Ca计）	72-118mg	GB 5009.92
每片含 镁（以Mg计）	24-40mg	GB 5009.241
每片含 锰（以Mn计）	0.38-0.625mg	GB 5009.242
每片含 铁（以Fe计）	1.88-3.125mg	GB 5009.90
每片含 锌（以Zn计）	1.13-1.875mg	GB 5009.14
每片含 硒（以Se计）	3.75-6.25μg	GB 5009.93
每片含 铜（以Cu计）	0.08-0.125mg	GB 5009.13
每片含 维生素A（以视黄醇计）	60-135μg	GB 5009.82
每片含 维生素D ₃ （以胆钙化醇计）	0.8-1.8μg	GB 5009.296





每片含 维生素B ₁ （以硫胺素计）	0.2-0.45mg	GB/T 45243
每片含 维生素B ₂ （以核黄素计）	0.2-0.45mg	GB 5009.85
每片含 维生素B ₆ （以吡哆醇计）	0.2-0.45mg	GB/T 45243
每片含 维生素B ₁₂ （以钴胺素计）	0.8-1.8μg	GB 5009.217
每片含 叶酸（以叶酸计）	32-72μg	《中华人民共和国药典》中“叶酸片”项下“含量测定”规定方法
每片含 生物素（以生物素计）	4-9μg	GB 5009.259
每片含 维生素C（以L-抗坏血酸计）	12-27mg	GB 5009.86
每片含 维生素K ₁ （以植物甲萘醌计）	8-18μg	GB 5009.158
每片含 泛酸（以泛酸计）	0.4-0.9mg	GB 5009.210
每片含 维生素E（以d-α-生育酚计）	2-4.5mg	GB 5009.82
每片含 烟酰胺（以烟酰胺计）	1.2-2.7mg	GB/T 45243

【重量差异指标】

片剂的重量差异指标应符合现行《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、碳酸钙：应符合GB 1886.214 《食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）》的规定
- 2、碳酸镁：应符合GB 25587 《食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸镁》的规定
- 3、硫酸锰：应符合GB 29208 《食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸锰》的规定
- 4、富马酸亚铁：应符合GB 1903.46 《食品安全国家标准 食品营养强化剂 富马酸亚铁》的规定
- 5、氧化锌：应符合GB 1903.4 《食品安全国家标准 食品营养强化剂 氧化锌》的规定
- 6、亚硒酸钠：应符合GB 1903.9 《食品安全国家标准 食品营养强化剂 亚硒酸钠》的规定
- 7、葡萄糖酸铜：应符合GB1903.8 《食品安全国家标准 食品营养强化剂 葡萄糖酸铜》的规定
- 8、醋酸视黄酯：应符合GB1903.31《醋酸视黄酯（醋酸维生素A）》的规定
- 9、维生素D3：应符合GB 1903.50《食品安全国家标准 食品营养强化剂 胆钙化醇（维生素D3）》的规定
- 10、硝酸硫胺素：应符合GB1903.20《硝酸硫胺素》的规定
- 11、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
- 12、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

- 13、氰钴胺：应符合GB 1903.43《食品安全国家标准 食品营养强化剂 氰钴胺》的规定
- 14、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
- 15、叶酸：应符合GB 15570《食品安全国家标准 食品添加剂 叶酸》的规定
- 16、D-生物素：应符合GB1903.25《D-生物素》的规定
- 17、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
- 18、维生素K1：应符合《中华人民共和国药典》中维生素K1的规定
- 19、D-泛酸钙：应符合GB 1903.53《食品安全国家标准 食品营养强化剂 D-泛酸钙》的规定
- 20、dl- α -醋酸生育酚：应符合GB 14756《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E（dl- α -醋酸生育酚）》的规定
- 21、dl- α -生育酚：应符合GB 29942《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E（dl- α -生育酚）》的规定
- 22、山梨糖醇：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
- 23、乳粉：应符合GB 19644 食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉的规定
- 24、麦芽糊精：应符合GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精的规定
- 25、食用玉米淀粉：应符合GB/T 8885《食用玉米淀粉》的规定
- 26、硬脂酸镁：应符合现行《中华人民共和国药典》硬脂酸镁的规定
- 27、滑石粉：应符合现行《中华人民共和国药典》滑石粉的规定
- 28、二氧化硅：应符合GB 25576《食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅》的规定
- 29、辛烯基琥珀酸淀粉钠：应符合GB 1886.370 食品安全国家标准 食品添加剂 辛烯基琥珀酸淀粉钠的规定
- 30、白砂糖：应符合GB 13104《食品安全国家标准 食糖》的规定
- 31、阿拉伯胶：应符合GB 29949《食品安全国家标准 食品添加剂 阿拉伯胶》的规定
- 32、葡萄糖浆：应符合GB 15203《食品安全国家标准 淀粉糖》的规定
- 33、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
- 34、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
- 35、磷酸三钙：应符合GB1886.332食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钙的规定
- 36、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
- 37、纯化水：应符合现行《中华人民共和国药典》的规定

【预混料】

表1.1、预混（复配维生素）

项 目	指标
感官要求	呈黄色流动性干粉颗粒、无结块、无异味、无肉眼可见外来杂质
制法	经混合工艺制得
含量	—
水分(%)	≤8.0
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
大肠菌群 (MPN/g)	≤0.92
霉菌和酵母 (CFU/g)	≤50
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g
维生素B2(μg/g)	13500-20250
生物素(μg/g)	277.5-444.0
维生素A(以视黄醇计)(μg/g)	4133-6743
维生素B1(以硫胺素计)(μg/g)	14800-22200
维生素B6(以吡哆醇计)(μg/g)	13500-20250
维生素B12(μg/g)	54.00-84.38
烟酰胺(μg/g)	78000-117000
泛酸(μg/g)	27000-40500
叶酸(μg/g)	2175-3480
维生素D3(μg/g)	56.00-87.50
维生素E(以d-α-生育酚计)(mg/g)	130.0-195.0
维生素K1(μg/g)	487.5-812.5
来源	维生素A醋酸酯325(包埋)、硝酸硫胺素、核黄素、盐酸吡哆醇、维生素B12 0.1%(包埋)、烟酰胺、D-泛酸钙、叶酸、维生素D3(包埋)、合成维生素E醋酸酯(包埋)、维生素K1(包埋)、生物素、麦芽糊精、二氧化硅

表1.2、预混（复配矿物质）

项 目	指 标
感官要求	呈夹杂色点的类白色至灰褐色流动性干粉颗粒、无结块、无异味、无肉眼可见外来杂质
制法	经混合工艺制得
含量	--





水分(%)	≤8.0
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
大肠菌群 (MPN/g)	≤0.92
霉菌和酵母 (CFU/g)	≤50
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g
镁(mg/g)	170.7-256.0
锌(mg/g)	8.16-12.24
铜(μg/g)	544.0-816.0
铁(mg/g)	13.60-20.40
锰(μg/g)	2720-4080
硒(μg/g)	27.47-41.54
来源	碳酸镁、富马酸亚铁、氧化锌、硫酸锰、葡萄糖酸铜、亚硒酸钠(包埋)、麦芽糊精

【包埋、微囊化】

表2.1、包埋（维生素D3）

项 目	指标
感官要求	由颗粒组成的白色至灰白色流动粉末
制法	经混合工艺制得
含量	--
干燥失重, %	≤5.0
铅(以Pb计) (mg/kg)	≤0.5
镉(mg/kg)	≤0.5
菌落总数(CFU/g)	≤1000
霉菌和酵母 (CFU/g)	≤100





金黄色葡萄球菌	$\leq 0/10g$
铜绿假单胞菌	$\leq 0/10g$
维生素D3 (IU/g)	≥ 100000
来源	白砂糖、食用玉米淀粉、阿拉伯胶、辛，癸酸甘油酯、维生素D3、纯化水、磷酸三钙、DL- α -生育酚
沙门氏菌	$\leq 0/25g$

表2.2、包埋（亚硒酸钠包埋粉）

项 目	指标
感官要求	黄白色粉末
制法	经混合工艺制得
含量	--
干燥失重，%	≤ 8.0
总砷(以As计) (mg/kg)	≤ 1.0
铅(以Pb计) (mg/kg)	≤ 0.8
大肠菌群 (CFU/g)	≤ 40
硒（以Se计），%	0.95-1.15
菌落总数(CFU/g)	≤ 1000
来源	亚硒酸钠、柠檬酸钠、碳酸钙、麦芽糊精

表2.3、包埋（维生素E干粉）

项 目	指标
感官要求	白色或类白色流动性粉末，无外来杂质
制法	经混合工艺制得
干燥失重，%	≤ 3.0
铅(以Pb计) (mg/kg)	≤ 0.5
菌落总数(CFU/g)	≤ 1000
总砷(以As计) (mg/kg)	≤ 1.0
维生素E（d1- α -醋酸生育酚）含量	≥ 50





来源	DL- α -醋酸生育酚、辛烯基琥珀酸淀粉钠、二氧化硅
大肠菌群 (MPN/g)	≤ 0.3
含量	—

表2.4、包埋（维生素B12 0.1%包埋粉）

项 目	指标
感官要求	流动的、粉红色的颗粒，有轻微特征气味
制法	经混合工艺制得
含量	—
干燥失重，%	≤ 5.0
铅(以Pb计) (mg/kg)	≤ 0.5
总砷(以As计) (mg/kg)	≤ 1.0
菌落总数(CFU/g)	≤ 1000
大肠杆菌	$\leq 0/10g$
维生素B12，%	≥ 0.1
来源	麦芽糊精、纯化水、柠檬酸钠、柠檬酸、维生素B12

表2.5、包埋（维生素A醋酸酯325）

项 目	指标
感官要求	由均匀的颗粒组成的流动性浅黄色粉末
含量	—
干燥失重，%	≤ 5.0
制法	经混合工艺制得
重金属(mg/kg)	≤ 10
菌落总数(CFU/g)	≤ 1000
维生素A(IU/g)	325000-373000
来源	白砂糖、食用玉米淀粉、阿拉伯胶、DL- α -生育酚、磷酸三钙、纯化水、醋酸视黄酯
铅(以Pb计) (mg/kg)	≤ 2.0

表2.6、包埋（维生素K1包埋粉）





项 目	指标
感官要求	由球形颗粒或团聚体组成的流动的浅黄色粉末
干燥失重, %	≤5.0
铅(以Pb计) (mg/kg)	≤0.5
菌落总数(CFU/g)	≤1000
来源	维生素K1、葡萄糖浆、阿拉伯胶、纯化水、磷酸三钙
制法	经混合工艺制得
含量	--
维生素K1, %	≥5

