

国家市场监督管理总局  
国产保健食品注册证书

|       |  |      |             |
|-------|--|------|-------------|
| 产品名称  | 互方®苦瓜山茱萸玉竹胶囊                                       |      |             |
| 注册人   | 柏维力生物技术（安徽）股份有限公司                                  |      |             |
| 注册人地址 | 安徽省宣城市郎溪县十字经济开发区立宇大道18号                            |      |             |
| 审批结论  | 经审核，该产品符合《中华人民共和国食品安全法》和《保健食品注册与备案管理办法》的规定，现予批准注册。 |      |             |
| 注册号   | 国食健注G20230818                                      | 有效期至 | 2028年12月14日 |
| 附件    | 附1 产品说明书、附2 产品技术要求                                 |      |             |
| 备注    |  |      |             |



附1

国家市场监督管理总局  
保健食品产品说明书

国食健注G20230818

互方<sup>®</sup>苦瓜山茱萸玉竹胶囊

**【原料】**苦瓜提取物、桑叶提取物、苦荞麦提取物、玉竹提取物、山茱萸提取物、富铬酵母

**【辅料】**淀粉

**【标志性成分及含量】**每100g含:总皂昔 256mg、总黄酮 1.2g、铬 0.85mg

**【适宜人群】**血糖偏高者

**【不适宜人群】**少年儿童、孕妇、乳母

**【保健功能】**有助于维持血糖健康水平

**【食用量及食用方法】**每日2次，每次3粒，口服

**【规格】**0.4g/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；本品添加了营养素，与同类营养素同时食用不宜超过推荐量

## 附2

# 国家市场监督管理总局 保健食品产品技术要求

国食健注G20230818

## 互方<sup>®</sup>苦瓜山茱萸玉竹胶囊

**【原料】** 苦瓜提取物、桑叶提取物、苦荞麦提取物、玉竹提取物、山茱萸提取物、富铬酵母

**【辅料】** 淀粉

**【生产工艺】** 本品经过筛、混合、制粒、干燥、装囊、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】**

口服固体药用高密度聚乙烯瓶应符合YBB00122002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    | 内容物呈棕黄色                   |
| 滋味、气味 | 具本品特有的滋味、气味，无异味           |
| 性状    | 硬胶囊，外观完整光洁，无污染、无破裂；内容物为颗粒 |
| 杂质    | 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， %           | ≤10.0 | GB 5009.4    |              |
| 崩解时限， min       | ≤30   | 《中华人民共和国药典》  |              |
| 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   | No. 24003473 |
| 六六六， mg/kg      | ≤0.1  | GB/T 5009.19 |              |
| 滴滴涕， mg/kg      | ≤0.1  | 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         |
| 沙门氏菌         | ≤0/25g | GB 4789. 4          |
| 金黄色葡萄球菌      | ≤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         |
|------------------------|-------------|--------------|
| 总皂苷(以人参皂苷Re计), mg/100g | ≥256        | 1 总皂苷的测定     |
| 总黄酮(以芦丁计), g/100g      | ≥1. 2       | 2 总黄酮的测定     |
| 铬(以Cr计), mg/100g       | 0. 85~2. 55 | GB 5009. 123 |

## 1 总皂苷的测定

### 1.1 试剂

1.1.1 Amberlite-XAD-2大孔树脂。

1.1.2 正丁醇: 分析纯。

1.1.3 乙 醇: 分析纯。

1.1.4 中性氧化铝: 层析用, 100~200目。

1.1.5 人参皂苷Re。

1.1.6 香草醛溶液: 称取5g香草醛, 加冰乙酸溶解并定容至100mL。

1.1.7 高氯酸: 分析纯。

1.1.8 冰乙酸: 分析纯。

1.1.9 人参皂苷Re标准溶液: 精确称取人参皂苷Re标准品0.020g, 用甲醇溶解并定容至10.0mL, 即每毫升含人参皂苷Re2.0mg。

### 1.2 仪器

1.2.1 比色计。

1.2.2 层析柱。

### 1.3 实验步骤

1.3.1 试样处理: 称取适量试样, 置于100mL容量瓶中, 加少量水, 超声30min, 再用水定容至100mL, 摆匀, 放置, 吸取上清液1.0mL进行柱层析。

1.3.2 柱层析: 用10mL注射器作层析管, 内装3cmAmberlite-XAD-2大孔树脂, 上加1cm中性氧化铝。先用25mL70%乙醇洗柱, 弃去洗脱液, 再用25mL水洗柱, 弃去洗脱液, 精确加入1.0mL已处理好的试样溶液(见1.3.1), 用25mL水洗柱, 弃去洗脱液, 用25mL70%乙醇洗脱人参皂苷, 收集洗脱液于蒸发皿中, 置于60℃水浴挥干。以此作显色用。

1.3.3 显色: 在上述已挥干的蒸发皿中准确加入0.2mL5%香草醛冰乙酸溶液, 转动蒸发皿, 使残渣都溶解, 再加0.8mL高氯酸, 混匀后移入5mL带塞刻度离心管中, 60℃水浴上加热10min, 取出, <sup>N<sub>2</sub>冰浴冷却后</sup>3474准确加入冰乙酸5.0mL, 摆匀后, 以1cm比色池于560nm波长处与标准管一起进行比色测定。

1.3.4 标准管: 吸取人参皂苷Re标准溶液(2.0mg/mL)100μL放蒸发皿中, 放在水浴挥干(低于60℃)(勿使过热), 以下操作从“1.3.2柱层析…”起, 与试样相同。测定吸光度值。

## 1.4 计算

$$X = \frac{A_1}{A_2} \times C \times \frac{V}{m} \times \frac{100}{1000}$$

式中：

X—试样中总皂苷含量（以人参皂苷Re计），mg/100g；

A<sub>1</sub>—被测液的吸光度值；

A<sub>2</sub>—标准液的吸光度值；

C—标准管人参皂苷Re的量，μg；

V—试样稀释体积，mL；

m—试样质量，g。

## 2 总黄酮的测定

### 2.1 试剂

#### 2.1.1 聚酰胺粉。

2.1.2 芦丁标准溶液：称取5.0mg芦丁，加甲醇溶解并定容至100mL，即得50μg/mL。

2.1.3 乙醇：分析纯。

2.1.4 甲醇：分析纯。

### 2.2 分析步骤

2.2.1 试样处理：取本品，碾成粉末，称取适量试样，加乙醇定容至25mL，摇匀后，超声提取20min，放置，吸取上清液1.0mL，于蒸发皿中，加1g聚酰胺粉吸附，于水浴上挥去乙醇，然后转入层析柱。先用20mL苯洗，苯液弃去，然后用甲醇洗脱黄酮，定容至25mL。此液于波长360nm测定吸收值。同时以芦丁为标准品，测定标准曲线，求回归方程，计算试样中总黄酮含量。

2.2.2 芦丁标准曲线：吸取芦丁标准溶液：0、1.0、2.0、3.0、4.0、5.0mL于10mL比色管中，加甲醇至刻度，摇匀，于波长360nm比色。求回归方程，计算试样中总黄酮含量。

### 2.3 计算和结果表示

$$X = \frac{A \times V_2 \times 100}{V_1 \times M \times 1000 \times 1000}$$

式中：

X—试样中总黄酮的含量，g/100g；

A—由标准曲线算得被测液中黄酮量，μg；

M—试样质量，g；

V<sub>1</sub>—测定用试样体积，mL；

V<sub>2</sub>—试样定容总体积，mL。

【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“胶囊剂”的规定。

### 【原辅料质量要求】

#### 1. 苦瓜提取物

| 项目                   | 指标  |
|----------------------|---|
| 来源                   | 苦瓜的果实<br>应符合食品安全国家相关标准的规定   |
| 制法                   | 经前处理、提取（10倍量70%乙醇回流提取2次，每次3h）、过滤、浓缩、减压干燥（60℃，0.08MPa）、粉碎、过筛、包装等主要工艺制成 |
| 提取率，%                | 约25   |
| 感官要求                 | 黄棕色粉末，具有本品特有滋味、气味   |
| 总皂苷（以人参皂苷Re计），g/100g | ≥1.0  |
| 水分，%                 | ≤9  |
| 灰分，%                 | ≤9  |
| 粒度                   | 80目   |
| 铅（以Pb计），mg/kg        | ≤2.0  |
| 总砷（以As计），mg/kg       | ≤1.0  |

No. 24003475

|                 |        |
|-----------------|--------|
| 总汞(以Hg计), mg/kg | ≤0.3   |
| 六六六, mg/kg      | ≤0.1   |
| 滴滴涕, mg/kg      | ≤0.1   |
| 菌落总数, CFU/g     | ≤30000 |
| 大肠菌群, MPN/g     | ≤0.92  |
| 霉菌和酵母, CFU/g    | ≤50    |
| 沙门氏菌            | ≤0/25g |
| 金黄色葡萄球菌         | ≤0/25g |

## 2. 桑叶提取物

| 项目                | 指标   |
|-------------------|--|
| 来源                | 桑的干燥叶<br>应符合《中华人民共和国药典》的规定   |
| 制法                | 经前处理、提取(12倍量80%乙醇回流提取2次,每次1.5h)、过滤、浓缩、减压干燥(60℃, 0.08MPa)、粉碎、过筛、包装等主要工艺制成 |
| 提取率, %            | 16.7   |
| 感官要求              | 淡黄色至棕黄色粉末, 具有本品特有滋味、气味   |
| 总黄酮(以芦丁计), g/100g | ≥1.0   |
| 水分, %             | ≤9   |
| 灰分, %             | ≤9   |
| 粒度                | 80目  |
| 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   |
| 六六六, mg/kg        | ≤0.1   |
| 滴滴涕, mg/kg        | ≤0.1   |
| 菌落总数, CFU/g       | ≤30000   |
| 大肠菌群, MPN/g       | ≤0.92  |
| 霉菌和酵母, CFU/g      | ≤50  |
| 沙门氏菌              | ≤0/25g   |
| 金黄色葡萄球菌           | ≤0/25g   |

## 3. 苦荞麦提取物

| 项目                | 指标   |
|-------------------|--|
| 来源                | 苦荞麦的种子<br>应符合食品安全国家标准的规定   |
| 制法                | 经前处理、提取(10、8倍量水80℃提取2次,每次2h)、过滤、浓缩、减压干燥(60℃, 0.08MPa)、过筛、包装等主要工艺制成 |
| 提取率, %            | 约10  |
| 感官要求              | 淡黄色至棕黄色粉末, 具有本品特有滋味、气味   |
| 总黄酮(以芦丁计), g/100g | ≥10  |
| 水分, %             | ≤9   |
| 灰分, %             | ≤9   |
| 粒度                | 80目  |
| 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   |
| 六六六, mg/kg        | ≤0.1   |
| 滴滴涕, mg/kg        | ≤0.1   |
| 菌落总数, CFU/g       | ≤30000   |
| 大肠菌群, MPN/g       | ≤0.92  |
| 霉菌和酵母, CFU/g      | ≤50  |

NO. 24003476

|         |        |
|---------|--------|
| 沙门氏菌    | ≤0/25g |
| 金黄色葡萄球菌 | ≤0/25g |

#### 4. 玉竹提取物

| 项目             | 指标  |
|----------------|---|
| 来源             | 玉竹的干燥根茎   |
| 制法             | 应符合《中华人民共和国药典》的规定<br>经前处理、提取(12、10倍量水80℃提取2次，每次2h)、过滤、浓缩、减压干燥(60℃，0.08MPa)、过筛、包装等主要工艺制成 |
| 提取率，%          | 约10   |
| 感官要求           | 棕色粉末，具有本品特有滋味、气味  |
| 水分，%           | ≤9  |
| 灰分，%           | ≤9  |
| 粒度             | 80目   |
| 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  |
| 六六六，mg/kg      | ≤0.1  |
| 滴滴涕，mg/kg      | ≤0.1  |
| 菌落总数，CFU/g     | ≤30000  |
| 大肠菌群，MPN/g     | ≤0.92   |
| 霉菌和酵母，CFU/g    | ≤50   |
| 沙门氏菌           | ≤0/25g  |
| 金黄色葡萄球菌        | ≤0/25g  |

#### 5. 山茱萸提取物

| 项目             | 指标  |
|----------------|---|
| 来源             | 山茱萸的干燥成熟果肉  |
| 制法             | 应符合《中华人民共和国药典》的规定<br>经前处理、提取(10倍量水50℃提取2次，每次1.5h)、过滤、浓缩、减压干燥(80℃，0.08MPa)、粉碎、过筛、包装等主要工艺制成 |
| 提取率，%          | 约10   |
| 感官要求           | 黄棕色粉末，具有本品特有滋味、气味   |
| 水分，%           | ≤9  |
| 灰分，%           | ≤9  |
| 粒度             | 80目   |
| 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  |
| 六六六，mg/kg      | ≤0.1  |
| 滴滴涕，mg/kg      | ≤0.1  |
| 菌落总数，CFU/g     | ≤30000  |
| 大肠菌群，MPN/g     | ≤0.92   |
| 霉菌和酵母，CFU/g    | ≤50   |
| 沙门氏菌           | ≤0/25g  |
| 金黄色葡萄球菌        | ≤0/25g  |

6. 富铬酵母：应符合GB/T 35882《富营养素酵母》的规定，其中六价铬不得检出。

7. 淀粉：应符合GB 31637《食品安全国家标准 食用淀粉》的规定。

No. 24003477