

国家市场监督管理总局  
保健食品产品技术要求

国食健注G20220119

## 同仁堂牌雪莲培养物透明质酸钠粉

【原料】 海洋鱼胶原蛋白、针叶樱桃果粉、雪莲培养物、透明质酸钠

【辅料】 木糖醇

【生产工艺】 本品经过筛、混合、分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】 药品包装用复合膜应符合YBB00172002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	紫灰色
滋味、气味	具有本品特有的滋味、气味，无异味
性状	粉剂，内容物为粉末状
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, g/100g	≤9.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤6.0	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	≤0/25g	GB 4789.10
沙门氏菌	≤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
维生素C, g/100g	1.53~3.10	GB 5413.18
蛋白质, g/100g	≥24.68	GB 5009.5
总黄酮（以芦丁计）, g/100g	≥0.45	《保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则》（2020年版）

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为200g/盒，允许负偏差为4.5%。

【原辅料质量要求】

1. 海洋鱼胶原蛋白：应符合GB/T 22729《海洋鱼低聚肽粉》的规定。

2. 针叶樱桃果粉

项 目	指 标
来源	针叶樱桃
制法	经清洗、净选、压榨、过滤、巴氏灭菌（85-90℃，1-3min）、浓缩、喷雾干燥（进风温度180-190℃，出风温度60-80℃）、分装等工艺制成
感官要求	淡黄色粉末；具本品特有的滋味、气味
水分, g/100g	≤5.0
灰分, g/100g	≤5.0
维生素C, %	17~26
菌落总数, CFU/g	≤30000
大肠菌群, MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母, CFU/g	≤50

3. 雪莲培养物：应符合《关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等5种物品为新资源食品的公告》（2010年第9号）的规定。

4. 透明质酸钠：应符合《关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告》（2008年第12号）的规定。

5. 木糖醇：应符合GB 1886.234《食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇》的规定。