

# 国家市场监督管理总局国产保健食品 注册证书

产品名称	多乐益宝®蜂胶番茄红素松花粉片		
注册人	北京佳乐康医药科技有限公司		
注册人地址	北京市西城区大安澜营胡同31号及旁门、后门、东南园胡同32号5栋三层302房间		
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G20210063	有效期至	2026年07月04日
附件	附1 产品说明书、附2 产品技术要求		
备注	2023年02月07日，批准该产品注册人地址“北京市丰台区果园6号楼12层1531”变更为“北京市西城区大安澜营胡同31号及旁门、后门、东南园胡同32号5栋三层302房间”。		



# 国家市场监督管理总局 保健食品产品说明书

国食健注G20210063

## 多乐益宝<sup>®</sup>蜂胶番茄红素松花粉片

**【原料】**破壁松花粉（经辐照）、蜂胶粉（精制蜂胶、麦芽糊精）、番茄红素粉（番茄红素、麦芽糊精）

**【辅料】**微晶纤维素、聚维酮K30、硬脂酸镁

**【标志性成分及含量】**每100g含：总黄酮 1.98g、番茄红素 0.456g

**【适宜人群】**免疫力低下者

**【不适宜人群】**少年儿童、孕妇、乳母

**【保健功能】**本品经动物实验评价，具有增强免疫力的保健功能

**【食用量及食用方法】**每日2次，每次2片，口服

**【规格】**800mg/片

**【贮藏方法】**密闭，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；蜂产品过敏者慎用

# 国家市场监督管理总局 保健食品产品技术要求

国食健注G20210063

## 多乐益宝<sup>®</sup>蜂胶番茄红素松花粉片

**【原料】**破壁松花粉（经辐照）、蜂胶粉（精制蜂胶、麦芽糊精）、番茄红素粉（番茄红素、麦芽糊精）

**【辅料】**微晶纤维素、聚维酮K30、硬脂酸镁

**【生产工艺】**本品经过筛、混合、制粒、干燥、压片、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	棕 色
滋 味、气 味	具产品应有的滋味、气味，无异味
状 态	片剂，完整光洁，无黏连，有适宜的硬度；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，g/100g	≤8	GB 5009.4
崩解时限，min	≤60	《中华人民共和国药典》
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

【标志性成分指标】 应符合表4 的规定。

表4 标志性成分指标

项 目	指标(每 100g )	检测方法
总黄酮 (以芦丁计)	≥1. 98 g	1 总黄酮的测定
番茄红素	≥0. 456 g	GB/T 22249

1 总黄酮的测定 (来源于《保健食品检验与评价技术规范》 (2003年版) )

### 1. 1 试剂

1. 1. 1 聚酰胺粉

1. 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50 μ g/mL。

1. 1. 3 乙醇: 分析纯。

1. 1. 4 甲醇: 分析纯。

### 1. 2 分析步骤

1. 2. 1 试样处理: 称取一定量的试样, 加乙醇定容至25mL, 摆匀后, 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。

1. 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, 摆匀, 于波长360nm比色。求回归方程, 计算试样中总黄酮含量。

### 1. 3 计算和结果表示:

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

式中:

X—试样中总黄酮的含量, mg/100g;

A—由标准曲线算得被测液中黄酮量, μ g;

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。

计算结果保留二位有效数字。

【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“片剂”的规定。

### 【原辅料质量要求】

#### 1. 破壁松花粉 (经辐射)

项 目	指 标
-----	-----

来源	松花粉
制法	经除杂（75%酒精浸泡12h）、破壁（加入微晶纤维素，研磨20~30min）、干燥、粉碎、过筛、辐照灭菌（ $^{60}\text{Co}$ , 6kGy）、包装等主要工艺制成
感官要求	黄色粉末；具有产品应有的滋味、气味，无异味；无正常视力可见外来异物
粒度	100%通过80目
蛋白质, %	$\geq 10$
破壁率, %	$\geq 95$
水分, %	$\leq 6$
灰分, %	$\leq 6$
铅（以Pb计）， mg/kg	$\leq 2.0$
总砷（以As计）， mg/kg	$\leq 1.0$
总汞（以Hg计）， mg/kg	$\leq 0.3$
菌落总数， CFU/g	$\leq 30000$
大肠菌群， MPN/g	$\leq 0.92$
霉菌和酵母， CFU/g	$\leq 50$
金黄色葡萄球菌	$\leq 0/25$
沙门氏菌	$\leq 0/25$

## 2. 蜂胶粉（精制蜂胶、麦芽糊精）

项 目	指 标
来源	精制蜂胶、麦芽糊精
制法	经混合、粉碎、过筛、包装等主要工艺加工制成。 精制蜂胶：以原蜂胶为原料，经粉碎（-18℃冷冻48h, -4℃粉碎，过20目筛）、浸泡（4倍量95%、85%、75%乙醇）、沉降（2℃，静置24h）、过滤、浓缩、冷却、粉碎（-18℃冷冻48h, -4℃粉碎）、过筛、包装等主要工艺制成
感官要求	棕黄色粉末；具产品应有的滋味、气味，无异味；无正常视力可见外来异物
粒度	100%通过80目
总黄酮, %	$\geq 12$
水分, %	$\leq 6$
灰分, %	$\leq 6$
铅（以Pb计）， mg/kg	$\leq 2.0$
总砷（以As计）， mg/kg	$\leq 1.0$
总汞（以Hg计）， mg/kg	$\leq 0.3$
菌落总数， CFU/g	$\leq 30000$
大肠菌群， MPN/g	$\leq 0.92$

霉菌和酵母, CFU/g	≤50
金黄色葡萄球菌	≤0/25
沙门氏菌	≤0/25

3. 番茄红素粉 (番茄红素、麦芽糊精)

项 目	指 标
来源	番茄红素、麦芽糊精
制法	经混合、过筛、包装等主要工艺加工制成。 番茄红素: 以番茄酱为原料, 经萃取(以乙酸乙酯:乙醇=3:1的混合物为溶剂, 料液比为1:2, 40~50℃萃取1h, 6次)、浓缩、结晶(≤-15℃以下, 4~8h)、脱溶(加1倍量95%乙醇, 60~70℃, ≤-0.09MPa)、减压干燥(50~60℃, 0.07~0.08MPa)、包装等主要工艺制成
感官要求	深红色粉末; 具特有的滋味、气味, 无异味; 无正常视力可见外来异物
番茄红素, %	≥10
水分, %	≤6
灰分, %	≤6
粒度	100%通过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	≤0.2
滴滴涕, mg/kg	≤0.2
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	≤0/25
沙门氏菌	≤0/25

4. 微晶纤维素、聚维酮K30、硬脂酸镁: 应符合《中华人民共和国药典》的规定。