

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20190285

五卫皇牌五味子枳椇子饮料

【原料】 枳椇子、五味子、牛磺酸

【辅料】 白砂糖、蜂蜜、山梨酸钾、纯化水

【生产工艺】 本品经提取（五味子、枳椇子，12倍量水煎煮两提取2次，每次1h）、浓缩、配制、过滤、灌装、热压灭菌（115℃，30min）、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】

铝易开盖三片罐应符合GB/T 17590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	棕黄色
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无异味
性状	液体，久置允许有少量沉淀，不得有发霉、酸败等变质现象
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
pH值	3.0~5.0	《中华人民共和国药典》
可溶性固形物（20℃），%	≥4.0	GB/T 12143
铅（以Pb计），mg/L	≤0.5	GB 5009.12

总砷(以As计)，mg/L	≤0.3	GB 5009.11
总汞(以Hg计)，mg/L	≤0.3	GB 5009.17
锡（以Sn计），mg/L	≤100	GB 5009.16
六六六，mg/L	≤0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/L	≤0.2	GB/T 5009.19
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤0.6	GB 5009.28

【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/mL	≤1000	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/mL	≤0.43	GB 4789.3 “MPN计数法”
霉菌和酵母，CFU/mL	≤50	GB 4789.15
金黄色葡萄球菌	≤0/25mL	GB 4789.10
沙门氏菌	≤0/25mL	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
五味子醇甲，mg/100mL	≥0.25	1. 五味子醇甲的测定
牛磺酸，g/100mL	≥0.10	GB 5009.169 “第二法 丹磺酰氯柱前衍生法”

1 五味子醇甲的测定

1.1 色谱条件与系统适用性试验：以十八烷基硅烷键合硅胶为填充剂；以甲醇-水（65:35）为流动相；检测波长为250nm。理论板数按五味子醇甲峰计算应不低于2000。

1.2 对照品溶液的制备：取五味子醇甲对照品适量，精密称定，加甲醇制成每1mL含五味子醇甲0.3mg的溶液，即得。（可根据供试品溶液中五味子醇甲的含量稀释成浓度与其相当的对照品溶液）

1.3 供试品溶液的制备：取本品适量，滤过，即得。

1.4 测定：分别精密吸取对照品溶液与供试品溶液各10μL，注入液相色谱仪，测定，即得。

1.5 五味子醇甲含量计算

$$X = \frac{C_1 \times A_2 \times 100}{A_1}$$

式中：

X 一样品中五味子醇甲含量，mg/100mL；

C1—对照品溶液五味子醇甲浓度，mg/mL；

A1—对照品溶液五味子醇甲峰面积；

A2—供试品溶液五味子醇甲峰面积。

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为250mL/罐，允许负偏差为9mL。

【原辅料质量要求】

1. 枳椇子：应符合《中华人民共和国卫生部药品标准》中药材第一册的规定。
 2. 五味子：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
 3. 牛磺酸：应符合GB 14759《食品安全国家标准 食品添加剂 牛磺酸》的规定。
 4. 白砂糖：应符合GB/T 317《白砂糖》的规定。
 5. 蜂蜜：应符合GB 14963《食品安全国家标准 蜂蜜》的规定。
 6. 山梨酸钾：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。
 7. 纯化水：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
-