

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20190512

君辉牌金银花罗汉果饮料

【原料】 罗汉果、金银花

【辅料】 柠檬酸、甜菊糖苷、金银花香精（四氢芳樟醇、丁酸乙酯、食用酒精、纯化水）、纯化水

【生产工艺】 本品经提取（金银花、罗汉果，8倍量水100℃提取3次，每次1.5h）、配制、过滤、灌装、热压灭菌（115℃、40min）、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】
钠钙玻璃药瓶应符合YBB00272002的规定。瓶盖应符合GB/T 29335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	黄色至棕色
滋味、气味	具本品固有的滋味、气味，无异味
性状	均匀液体，允许有少量摇之易散的沉淀
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	3~6	《中华人民共和国药典》
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥1	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
六六六, mg/L	≤0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/L	≤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/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	≤0/25g	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
总黄酮(以芦丁计), mg/100mL	≥10	1 总黄酮的测定

1 总黄酮的测定

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50μg/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: 取5倍量减压浓缩样品2.0mL, 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。

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, 摇匀, 于波长360nm比色。求回归方程, 计算试样中总黄酮含量。

1.3 结果计算

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

式中:

X—试样中总黄酮的含量, mg/100mL;

A—由标准曲线算得被测液中黄酮量， μg ；
M—试样体积，mL；
 V_1 —测定用试样体积，mL；
 V_2 —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】

净含量为310mL/瓶，允许负偏差为3%。

【原辅料质量要求】

1. 罗汉果：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
 2. 金银花：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
 3. 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。
 4. 甜菊糖苷：应符合GB 8270《食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷》的规定。
 5. 金银花香精（四氢芳樟醇、丁酸乙酯、食用酒精、纯化水）：应符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。
 6. 纯化水：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
-