

国家市场监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20160083

圣妮芙牌清韵茶

shengnifupaiqingyuncha

- 【配方】 决明子、荷叶、普洱茶、泽泻、绞股蓝、罗汉果、β-环状糊精、甜菊糖苷
- 【生产工艺】 本品经提取、浓缩、粉碎、混合、干燥、包装、辐照灭菌等主要工艺加工制成。
- 【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	内容物呈深褐色
滋味、气味	味微苦，具茶叶及中药固有气味，无异味
性状	袋泡茶，封袋完整，无破损；内容物为茶类粉末状，无劣变
杂质	无肉眼可见的外来杂质，不得混有非配方组分的植物叶

【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
多酚，g/kg	≥18.5	GB/T 8313
水溶性浸出物，%	≥35.0	GB/T 8305
水分，%	≤10.0	GB 5009.3
灰分，%	≤10.0	GB 5009.4
铅（以Pb计），mg/kg	≤1.5	GB 5009.12
砷（以As计），mg/kg	≤0.3	GB/T 5009.11
汞（以Hg计），mg/kg	≤0.3	GB/T 5009.17
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	≤1000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g	≤40	GB/T 4789.3-2003
霉菌, cfu/g	≤25	GB 4789.15
酵母, cfu/g	≤25	GB 4789.15
致病菌(指沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌)	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB/T 4789.11

【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
总蒽醌(以1,8-二羟基蒽醌计), mg/100g	117~295	1 总蒽醌的测定

1 总蒽醌的测定

1.1 原理: 结合蒽醌的两相水解溶剂为硫酸氯仿, 游离总蒽醌用氢氧化钠、氨水混合碱液萃取, 测定波长为510nm。蒽醌类成分在碱性溶液中能显红色反应, 于500~510nm波长处有吸收峰, 在一定浓度范围内符合朗伯-比尔定律, 含量多少在一定范围内与吸光度值成正比。

1.2 试剂: 1,8-二羟基蒽醌(分析纯)

1.3 仪器

1.3.1 751型光电比色计

1.3.2 电光分析天平

1.4 供试品溶液的制备: 取样品1包置烧杯中, 加入90℃水300mL, 加盖浸泡30min, 滤过, 滤渣加少量水洗涤, 洗液并入滤液中, 加水定容至350mL, 摇匀。精密吸取10mL于索氏提取器中, 加0.5mol/L硫酸5mL, 加热回流水解2h, 放冷移至分液漏斗中, 加氯仿提取4次, 每次15mL, 合并氯仿液, 加5%氢氧化钠~2%氢氧化铵混合碱溶液提取4次, 每次10mL, 碱液用湿润滤纸滤入50mL容量瓶中, 用混合碱溶液洗涤滤器, 洗液合并入滤液中, 加混合碱溶液至刻度, 即为供试品溶液。

1.5 对照品溶液的制备: 精密称取1,8-二羟基蒽醌对照品(105℃干燥至恒重)90.0mg, 置于250mL容量瓶中, 加甲醇至刻度, 振摇溶解使成360μg/mL, 精密吸取对照液1.0mL于50mL容量瓶中, 在水浴上蒸干, 加混合碱溶液溶解并稀释至刻度, 放置1h, 即为对照品溶液。分别取供试品溶液和对照品溶液, 用混合碱溶液作空白, 于500~550nm波长处扫描, 二液在510nm波长处均有吸收峰。

1.6 标准曲线的绘制与测定: 精密吸取上述对照品溶液1.0、2.0、3.0、4.0、5.0mL, 分别置于50mL容量瓶中, 在水浴上蒸干, 加5%氢氧化钠~2%氢氧化铵混合碱溶液溶解并稀释至刻度, 放置1h, 以混合碱溶液为空白, 于510nm波长处测定吸光度值, 以浓度为横坐标, 吸光度值为纵坐标, 制作标准曲线, 按回归方程计算样品中总蒽醌含量。

【保健功能】 减肥

【适宜人群】 单纯性肥胖者

【不适宜人群】 少年儿童、孕妇、乳母、慢性腹泻者

【食用方法及食用量】 每日3次, 每次1袋, 冲服

【规格】 2g/袋

【贮藏】 密封防潮、避免高温、潮湿及日光照射

【保质期】 24个月
