

国家食品药品监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20150456

海王牌阿胶当归黄精铁颗粒

haiwangpaiejiaodangguihuangjingtiekali

- 【配方】 阿胶、当归、黄精、乳酸亚铁、红枣粉、麦芽糊精、焦糖色、白砂糖
- 【生产工艺】 本品经提取、过滤、浓缩、干燥、粉碎、过筛、混合、制粒、包装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	棕褐色，有白色斑点
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无异味
性状	颗粒状固体，无粘连
杂质	无肉眼可见外来杂质

【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
蛋白质，g/100g	≥5	GB 5009.5
水分，%	≤6	GB 5009.3
灰分，%	≤4	GB 5009.4
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	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	≤0.2	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/100g	≤90	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
铁（以Fe计），mg/g	0.7~1.5	GB/T 5009. 90
粗多糖（以葡萄糖计），g/100g	≥2.8	1 粗多糖的测定

1 粗多糖的测定

1.1 原理：多糖可水解成单糖，在浓硫酸作用下，脱水生成糠醛，糠醛与苯酚作用形成一种桔红色至紫色络合物，且在490nm波长处有最大吸收峰，在一定范围内吸光度值与还原糖含量成正比。

1.2 试剂

1.2.1 无水葡萄糖对照品

1.2.2 95%乙醇：分析纯

1.2.3 浓硫酸：分析纯

1.2.4 5%苯酚溶液：称取5.0g重蒸苯酚溶于95g的蒸馏水。

1.3 仪器

1.3.1 分析天平

1.3.2 紫外分光光度计

1.3.3 恒温水浴锅

1.4 标准曲线的绘制：准确称取105℃干燥至恒重的无水葡萄糖对照品约25mg，溶解于250mL蒸馏水中，配制成0.10mg/mL的标准溶液。分别吸取0.0、0.2、0.4、0.6、0.8、1.0mL标准液于具塞试管中，加水定容至2mL。各加入5%的苯酚溶液1mL，立即加入5mL浓硫酸并摇匀，静置10min，置于40℃的水浴锅中保持15min，取出，冷至室温后，用分光光度计于490nm波长处测定其吸光度值并绘制标准曲线，计算回归方程。

1.5 样品前处理：准确称取样品约0.5g，置于250mL烧瓶中，加入80%乙醇100mL加热回流1h，趁热过滤，弃去滤液，残渣用热80%乙醇30mL分次洗涤，然后将滤渣连同滤纸置烧瓶中，加水150mL，加热回流0.5h。趁热过滤，并用少量热水洗涤，合并滤液与洗液，冷至室温，移入250mL容量瓶中，用水定容至刻度，摇匀，得待测液。

1.6 测定：吸取1.5项下待测液1.0mL，置于具塞试管中，加水定容至2mL，按1.4项标准曲线的绘制项下规定的方法测定其吸光度值，根据标准曲线计算溶液中的浓度，计算含量。

1.7 结果计算

$$X = \frac{V \times C}{m \times 1000} \times 100$$

式中：

X—样品中粗多糖含量（以葡萄糖计），g/100g；
V—稀释体积，mL；
C—标准曲线查得水解液浓度，mg/mL；
m—样品质量，g。

【保健功能】 改善营养性贫血

【适宜人群】 营养性贫血者

【不适宜人群】 少年儿童、孕妇、乳母

【食用方法及食用量】 每日2次，每次1包，开水冲服

【规格】 5.0g/包

【贮藏】 密封，避光

【保质期】 24个月
