国家市场监督管理总局 保健食品产品技术要求

国食健注G20140324

三宝堂牌辅助降血脂胶囊

【原料】

【辅料】

【生产工艺】 本品经提取、浓缩、干燥、粉碎、混合、装囊、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】

【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标
色泽	内容物呈棕褐色
滋味、气味	具本品特有的滋味和气味
性状	硬胶囊,应完整整洁,不得有粘结、变形或破裂现象;内容物为粉末,干燥无 结块
杂质	无肉眼可见的外来杂质

【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
水分,%	≤ 9.0	GB 5009.3
灰分,%	≪6.0	GB 5009.4
崩解时限,min	€30	《中华人民共和国药典》(2010年版)一部
铅(以Pb计),mg/kg	≤1.5	GB 5009.12
砷(以As计),mg/kg	≤1.0	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 47 89.11

【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
粗多糖(以葡萄糖计), g/100g	≥0.8	1 粗多糖的测定

1 粗多糖的测定

- 1.1 原理:多糖经乙醇沉淀分离后,去除其他可溶性糖及杂质的干扰,糖与硫酸在沸水浴中加热脱水生成羟甲基呋喃甲醛(羟甲基糖醛),再与蒽酮缩合成蓝色合物,其呈色强度与溶液中糖的浓度成正比,于620nm波长处比色定量。
- 1.2 仪器
- 1.2.1 分光光度计
- 1.2.2 离心机
- 1.2.3 烘箱
- 1.2.4 水浴锅
- 1.3 试剂

水为重蒸水,其余试剂均为分析纯。

- 1.3.1 无水乙醇
- 1.3.2 乙醇(85%)
- 1.3.3 浓硫酸 (98%)
- 1.3.4 葡萄糖标准溶液: 称取葡萄糖标准品0.0100g于100mL容量瓶中,加水溶解并定容至刻度,浓度为0.1mg/mL。
- 1.3.5 0.2%蒽酮硫酸溶液: 称取0.2g蒽酮置于烧杯中,缓慢加入100mL浓硫酸,现配现用。
- 1.3.6 淀粉酶
- 1.3.7 糖化酶
- 1.4 样品处理:准确称取2g均匀研碎的样品粉末,置于具塞锥形瓶中,加50mL热水(>90℃),置沸水浴中加热15min,使淀粉糊化,冷却至60℃以下。加2.0mL10%的淀粉酶溶液,0.5mL乙酸钠缓冲液,加塞,于55~60℃保温1h,中间间歇搅拌,期间取1滴上清液用碘液检验淀粉是否完全水解,若呈蓝色,再加淀粉酶溶液并继续保温,直至酶解液加碘液后不呈蓝色为止。加热至沸使酶失活,然后加入0.5g糖化酶,在58~60℃温箱中保温14h,使淀粉全部酶解成葡萄糖。再将样品溶液移至蒸发皿中,于沸水浴中稍浓缩,放冷,转移至25mL容量瓶中,用水洗涤容器并定容至刻度,滤过。精密量取1.5mL滤液于10mL离心管,加入7.5mL无水乙醇,混匀,静置3h。在离心机中以3000r/min离心10min,弃去上清液。沉淀用85%乙醇溶液数毫升洗涤,离心10min,弃去上清液,重复操作2次。用5mL热水溶解沉淀物,移至25mL容量瓶,用水稀

释并定容至刻度。滤过,弃去初滤液即为待测液。

- 1.5 标准曲线的绘制:分别吸取0、0.2、0.4、0.6、0.8、1.0mL葡萄糖标准溶液,置于20mL比色管中,用蒸馏水补至1mL,加入蒽酮试剂5mL,充分摇匀,置沸水浴中加热10min,取出在冰水浴中冷却10min后,于620nm波长处,以试剂空白调零,测定各管的吸光度值并绘制标准曲线。
- 1.6 样品测定:准确吸取样品待测液1mL,按1.5项标准曲线的绘制步骤于620nm波长处测定吸光度值并求出样品含糖量。
- 1.7 结果计算

$$X = -\frac{m_1 \times 100}{m \times 1000} \times n$$

式中:

X一样品中粗多糖含量(以葡萄糖计), g/100g;

m₁—由标准曲线查得样品液含糖质量, mg;

m一样品质量,g;

n一稀释倍数。

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

【原辅料质量要求】