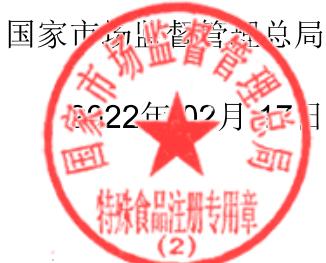


国家市场监督管理总局国产保健食品 注册证书

产品名称	康琪壹佰® 蒲公英灵芝姜黄茶		
注册人	湖南康琪壹佰生物科技有限公司		
注册人地址	株洲市高新区橡果园长江南路8号		
审批结论	经审核，该产品符合《中华人民共和国食品安全法》和《保健食品注册与备案管理办法》的规定，现予批准注册。		
注册号	国食健注G20140602	有效期至	2027年02月16日
附件	附1 产品说明书、附2 产品技术要求		
备注	无		



国家市场监督管理总局 保健食品产品说明书

国食健注G20140602

康琪壹佰[®] 蒲公英灵芝姜黄茶

【原料】蒲公英提取物、葛根提取物、灵芝提取物、姜黄提取物

【辅料】茶叶

【标志性成分及含量】每100g含：茶多酚 9g、总黄酮 350mg

【适宜人群】有化学性肝损伤危险者

【不适宜人群】少年儿童、孕妇、乳母

【保健功能】本品经动物实验评价，具有对化学性肝损伤有辅助保护功能的保健功能

【食用量及食用方法】每日2次，每次1袋，冲服

【规格】3g/袋

【贮藏方法】密封，置干燥处

【保质期】24 个月

【注意事项】本品不能代替药物；适宜人群外的人群不推荐食用本产品

国家市场监督管理总局 保健食品产品技术要求

国食健注G20140602

康琪壹佰[®] 蒲公英灵芝姜黄茶

【原料】蒲公英提取物、葛根提取物、灵芝提取物、姜黄提取物

【辅料】茶叶

【生产工艺】本品经粉碎、过筛、混合、制粒、干燥、包装、辐照灭菌 (⁶⁰ Co, 5kGy) 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】热封型茶叶滤纸应符合GB 4806.8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	内容物呈深绿色、暗灰褐色
滋味、气味	具本品固有的滋味、气味，无异味
状态	袋泡茶，内容物为碎末状、细片状或粒状，无劣变，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
水分, %	≤12.0	GB 5009.3
灰分, %	≤9.0	GB 5009.4
铅(以Pb计), mg/kg	≤5.0	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤1.0	GB 5009.11
总汞(以Hg计), mg/kg	≤0.3	GB 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/g	≤0.92	GB 4789.3 MPN计数法

霉菌和酵母, CFU/g	≤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

【标志性成分指标】 应符合表4 的规定。

表4 标志性成分指标

项 目	指标(每 100g)	检测方法
茶多酚	≥9 g	GB/T 8313
总黄酮 (以芦丁计)	≥350 mg	1 总黄酮的测定

1 总黄酮的测定(来源于《保健食品检验与评价技术规范》(2003版))

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50 μ g/mL。

1.1.3 乙醇: 分析纯。

1.1.4 甲醇: 分析纯。

1.2 仪器: 紫外可见分光光度计。

1.3 分析步骤

1.3.1 试样处理: 称取一定量的试样, 加乙醇定容至25mL, 摆匀后, 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。

1.3.2 芦丁标准曲线: 吸收芦丁标准溶液: 0、1.0、2.0、3.0、4.0、5.0mL于10mL比色管中, 加甲醇至刻度, 摆匀, 于波长360nm比色。求回归方程, 计算试样中总黄酮含量。

1.3.3 计算和结果表示:

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

式中:

X—试样中总黄酮的含量(以芦丁计), mg/100g;

A—由标准曲线算得被测液中黄酮量, μ g;

M—试样质量, g;

V₁—测定用试样体积, mL;

V₂—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】

应符合《中华人民共和国药典》中“制剂通则”项下“茶剂”的规定。

【原辅料质量要求】

1. 蒲公英提取物

项 目	指 标
来源	菊科植物蒲公英 (<i>Taraxacum mongolicum</i> Hand.-Mazz.) 干燥全草
制法	经提取(10倍量水100℃提取2次, 每次2h)、浓缩、配料、喷雾干燥(进口温度180~200℃, 出口温度90~100℃)、粉碎、过筛、混合等主要工艺加工制成
提取率(或得率)	10:1
感官要求	棕黄色至深棕色粉末
总黄酮(以芦丁计), g/100g	≥3.0
水分, g/100g	≤5.0
灰分, g/100g	≤5.0
铅(以Pb计), mg/kg	≤1.0
总砷(以As计), mg/kg	≤1.0
总汞(以Hg计), mg/kg	≤0.1
滴滴涕, mg/kg	≤0.1
六六六, mg/kg	≤0.1
菌落总数, CFU/g	≤1000
大肠菌群, MPN/g	≤0.43
霉菌和酵母, CFU/g	≤50
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g

2. 葛根提取物

项 目	指 标
来源	豆科植物野葛 <i>Pueraria lobata</i> (Willd.) Ohwi 的干燥根
制法	经提取(10倍量水100℃提取2次, 每次2h)、浓缩、配料、喷雾干燥(进口温度180~200℃, 出口温度90~100℃)、粉碎、过筛、混合等主要工艺加工制成
提取率(或得率)	10:1
感官要求	棕黄色至深棕色粉末
总黄酮(以芦丁计), g/100g	≥5.0
水分, g/100g	≤4.0
灰分, g/100g	≤3.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤1.0
总砷(以As计), mg/kg	≤1.0
总汞(以Hg计), mg/kg	≤0.1
滴滴涕, mg/kg	≤0.1
六六六, mg/kg	≤0.1

菌落总数, CFU/g	≤1000
大肠菌群, MPN/g	≤0.43
霉菌和酵母, CFU/g	≤50
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g

3. 灵芝提取物

项 目	指 标
来源	多孔菌科真菌赤芝Ganoderma lucidum (Leyss. ex Fr.) Karst. 或紫芝Ganoderma sinense Zhao, Xu et Zhang的干燥子实体
制法	经提取(10倍量水100℃提取2次, 每次2h)、浓缩、配料、喷雾干燥(进口温度180~200℃, 出口温度90~100℃)、粉碎、过筛、混合等主要工艺加工制成
提取率(或得率)	20:1
感官要求	棕黄色至深棕色粉末
灵芝多糖, g/100g	≥5.0
水分, g/100g	≤5.0
灰分, g/100g	≤5.0
铅(以Pb计), mg/kg	≤1.0
总砷(以As计), mg/kg	≤1.0
总汞(以Hg计), mg/kg	≤0.1
滴滴涕, mg/kg	≤0.1
六六六, mg/kg	≤0.1
菌落总数, CFU/g	≤1000
大肠菌群, MPN/g	≤0.43
霉菌和酵母, CFU/g	≤50
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g

4. 姜黄提取物

项 目	指 标
来源	姜科植物姜黄Curcuma longa L的干燥根茎
制法	经提取(10倍量水100℃提取2次, 每次2h)、浓缩、配料、喷雾干燥(进口温度180~200℃, 出口温度90~100℃)、粉碎、过筛、混合等主要工艺加工制成
提取率(或得率)	15:1
感官要求	棕黄色至深棕色粉末
总黄酮(以芦丁计), g/100g	≥5.0
水分, g/100g	≤5.0
灰分, g/100g	≤5.0

铅(以Pb计), mg/kg	≤1.0
总砷(以As计), mg/kg	≤1.0
总汞(以Hg计), mg/kg	≤0.1
滴滴涕, mg/kg	≤0.1
六六六, mg/kg	≤0.1
菌落总数, CFU/g	≤1000
大肠菌群, MPN/g	≤0.43
霉菌和酵母, CFU/g	≤50
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g

5. 茶叶

项 目	指 标
来源	山茶科植物茶 (<i>Camellia sinensis</i> (L.) O. Ktze.) 的鲜叶
制法	鲜叶萎调、切碎、发酵 (1h, 温度控制在 20~26°C, 相对湿度在 90~95%) 、干燥 (120~140°C, 水分≤7.0%) 、静电拣梗、均堆、包装等主要工艺加工制成
水分, g/100g	≤7.0
灰分, g/100g	≤5.0
水浸出物, %	≥32
铅(以Pb计), mg/kg	≤5.0
总砷(以As计), mg/kg	≤1.0
总汞(以Hg计), mg/kg	≤0.3
联苯菊酯, mg/kg	≤5.0
氯氰菊酯, mg/kg	≤20
溴氰菊酯, mg/kg	≤10
甲氰菊酯, mg/kg	≤5
大肠菌群, MPN/g	≤0.43