国家市场监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20141139

麦绿宝牌青乐片

MaiLvBaoPaiZengQiangMianYiLiPian

【配方】 大麦苗、麦芽糊精、羧甲基纤维素钠、硬脂酸镁

【生产工艺】 本品经破碎、榨汁、浓缩、喷雾干燥、制粒、混合、压片、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	深绿色，色泽均匀一致
滋味、气味	具本品特有的麦草清香味，无异味
性状	片剂，无碎片、裂片，表面光滑
杂质	无肉眼可见杂质

【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
超氧化歧化酶（SOD）活性，U/g	≥600	GB/T 5009.171
钾（以K计），mg/100g	1500～5000	GB/T 5009.91
蛋白质，g/100g	≥20	GB 5009.5
水分，%	≤9	GB 5009.3
灰分，%	≤20	GB 5009.4
崩解时限，min	≤60	《中华人民共和国药典》（2010年版）二部
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	≤0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤0.05	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
粗多糖（以葡萄糖计），g/100g	≥2	1 粗多糖的测定

1　粗多糖的测定

1.1　仪器

1.1.1　LAMBDA-20紫外可见分光光度计

1.1.2　水浴锅

1.1.3　离心机

1.2　试剂

1.2.1　葡萄糖标准品：D-无水葡萄糖化学对照品，购自中国食品药品检定研究院。

1.2.2　葡萄糖标准溶液：精确称取105℃干燥至恒重的葡萄糖标准品100mg，置于100mL容量瓶中，加蒸馏水溶解并稀释至刻度。

1.2.3　苯酚溶液：取苯酚100g，加铝片0.1g、碳酸氢钠0.05g，蒸馏收集182℃馏分，称取5g蒸馏过的苯酚，加蒸馏水100mL，置棕色瓶中备用。

1.3　标准曲线的制备：准确吸取葡萄糖标准溶液0、20、40、60、80、100μL，分别置于10mL具塞试管中，各加蒸馏水至2.0mL，再加苯酚溶液1.0mL，摇匀，滴加浓硫酸5.0mL，摇匀，于25℃水浴放置25min。另以蒸馏水2mL同上操作，作为空白对照。于490nm波长处测定吸光度值，绘制标准曲线。

1.4　样品溶液的制备与测定：精确称取样品约1g（精确度0.001g ），置于100mL容量瓶中，加水60mL，超声30min后用水定容至刻度，自然沉淀数小时，吸取上清液2mL，加无水乙醇10mL，混匀，放置数小时，以3000r/min离心30min，弃去上清液，沉淀物用水洗入50mL容量瓶中，混匀、定容，备用。吸取该溶液1.0mL，加水至2mL，加1.0mL5%苯酚液、5mL硫酸，在25℃水浴中放置25min，比色测定吸光度值，根据标准曲线查得样品溶液中葡萄糖含量。

1.5　结果计算

$$X = \frac{C \times V_1 \times V_3}{m \times V_2 \times V_4 \times 1000 \times 1000} \times 100$$

式中：

X—样品中粗多糖的含量（以葡萄糖计），g/100g；
V_1—样品定容体积，mL；
V_2—样品测定溶液取样体积，mL；
V_3—沉淀定容体积，mL；
V_4—测定用样品溶液体积，mL；
m—样品重量，g；
C—根据标准曲线查得的样品溶液中葡萄糖的含量，μg。

【保健功能】 增强免疫力

【适宜人群】 免疫力低下者

【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5片，口服

【规格】 0.6g/片

【贮藏】 密封、置阴凉干燥处

【保质期】 24个月