

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20110490

戈宝红麻[®]罗布麻茶

- 【原料】 罗布麻(经辐照)
- 【辅料】 无
- 【生产工艺】 本品经辐照灭菌（⁶⁰Co，6kGy）、称量、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】 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	内容物呈墨绿色
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味
性状	袋泡茶剂；内容物为茶叶状
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
水分，%	≤8.0	GB 5009.3
灰分，%	≤12.0	GB 5009.4
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
总砷(以As计)，mg/kg	≤0.3	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	≤0.1	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/g	≤0.4	GB 4789.3 “MPN计数法”
酵母和霉菌，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
总黄酮（以芦丁计），g/100g	≥2.1	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年版））

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50μg/mL。

1.1.3 乙醇：分析纯。

1.1.4 甲醇：分析纯。

1.2 分析步骤

1.2.1 试样处理：称取一定量的试样，加乙醇定容至25mL，摇匀后，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。

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

1.3 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，mg/100g；

A—由标准曲线算得被测液中黄酮量，μg；

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. 罗布麻：

项 目	指 标
原料来源	罗布麻，Apocynum venetum Linn.
制法	经清洗、杀青（温度控制在180～300℃）、揉捻、炒青（炒干20～40min，水份含量控制在10～13%）、干燥（温度在170～210℃，水份控制在5～8%）、风选、挑选、包装等主要工艺加工制成罗布麻半成品

感官要求	墨绿色茶叶状
总黄酮（以芦丁计）， %	≥2.1
水分， %	≤8.0
灰分， %	≤12.0
六六六， mg/kg	≤0.2
滴滴滴， mg/kg	≤0.1
砷（以As计）， mg/kg	≤0.3
总铅（以Pb计）， mg/kg	≤0.5
总汞（以Hg计）， mg/kg	≤0.3
菌落总数， CFU/g	≤1000
大肠菌群， MPN/g	≤0.4
霉菌和酵母， CFU/g	≤50
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g