# 国家市场监督管理总局 保健食品产品技术要求

国食健注G20100410

# 瑧顺牌蓝莓决明子片

【原料】 沙棘粉、决明子提取物(经辐照)、越橘粉(经辐照)、葡萄籽提取物、维生素A(醋酸视黄酯)

【辅料】 玉米淀粉、硬脂酸镁、薄膜包衣预混剂(羟丙甲纤维素、聚乙二醇、滑石粉、甘油、氧化铁红色淀、氧化铁黄色淀、氧化铁黑色淀)

**【生产工艺】** 本品经混合、制粒、干燥、压片、包衣、包装、辐照灭菌(<sup>60</sup>Co, ≤7kGy)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】 高密度聚乙烯瓶应符合YBB00122002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	包衣呈棕褐色,片芯呈褐色
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味,无异味
性状	薄膜包衣片,片形完整
杂质	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
总蒽醌[以大黄酚 (C15H1004) 计], g/100g	0.057~0.07	1 总蒽醌的测定
水分,%	€6	GB 5009.3
灰分, %	€10	GB 5009. 4

崩解时限,min	€30	《中华人民共和国药典》
铅(以Pb计), mg/kg	<b>≤</b> 2. 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
铜(以Cu计), mg/kg	€5	GB 5009. 13
六六六, mg/kg	€0.2	GB/T 5009. 19
滴滴涕,mg/kg	≤0.2	GB/T 5009. 19

#### 1 总蒽醌的测定

- 1.1 仪器
- 1.1.1 SP880高效液相色谱仪
- 1.2 试剂
- 1.2.1 甲醇、三氯甲烷、稀盐酸、无水乙醇、乙酸乙脂
- 1.2.2 标准品来源纯度: 大黄酚对照品99.2%
- 1.3 色谱条件
- 1.3.1 色谱柱: C18柱 (5μm) 4.6×250mm
- 1.3.2 流动相: 乙睛, 0.1%磷酸溶液(40:60)
- 1.3.3 柱温: 室温
- 1.3.4 流速: 1.0mL/min
- 1.3.5 检测波长: 284nm
- 1.3.6 柱压: 1621kPa
- 1.4 对照品溶液制备:精密称取大黄酚对照品,精密称定,加无水乙醇-乙酸乙酯 (2:1),混合溶液制成每1ml含大黄酚30μg的溶液即得。
- 1.5 供试品溶液制备:取本品20片,精密称定,研细,取粉末约1.8g,精密称定,置具塞锥形瓶中,精密加入甲醇50mL,称定重量,加热回流2h,放冷,再称定重量,用甲醇补足减失的重量,摇匀,滤过,精密量取续滤液25mL,蒸干,加稀盐酸30mL,置水浴中加热水解1h
- ,立即冷却,用三氯甲烷振摇提取4次,每次30mL,合并三氯甲烷液,回收溶剂至干,残渣用无水乙醇-乙酸乙酯(2:1)混合溶液使溶解,转移至25mL量瓶中,并稀释至刻度,摇匀,滤过,取续滤液,即得。
- 1.6 测定:分别精密吸取对照品溶液与供试品溶液各10μL,注入液相色谱仪,测定,即得。

#### 【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	≤0.92	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
原花青素, g/100g	≥4	1 原花青素的测定
维生素A, μg/100g	9000~21000	GB/T 5009.82

#### 1 原花青素的测定

- 1.1 原理:原花青素是含有儿茶素和表儿茶素单元的聚合物。原花青素本身无色,但经过用热酸处理后,可以生成深红色的花青素离子。本法用分光光度法测定原花青素在水解过程中生成的花青素离子。计算试样中原花青素含量。
- 1.2 试剂
- 1.2.1 甲醇:分析纯。
- 1.2.2 正丁醇:分析纯。
- 1.2.3 盐酸:分析纯。
- 1.2.4 硫酸铁铵: NH<sub>4</sub>Fe(SO<sub>4</sub>)<sub>2</sub>·12H<sub>2</sub>O溶液: 用浓度为2mo1/L盐酸配成2%(w/v)的溶液。
- 1.2.5 原花青素标准品:葡萄籽提取物,纯度95%。
- 1.3 仪器
- 1.3.1 容量瓶。
- 1.3.2 移液管。
- 1.3.3 紫外分光光度计。
- 1.3.4 分析天平(精确度0.0001g)。
- 1.3.5 回流装置。
- 1.4 样品处理:
- 1.4.1 取20片试样,研磨成粉状。
- 1.4.2 称取50~100mg试样,置于50mL容量瓶中,加入30mL甲醇,超声处理20min,放冷至室温后,加甲醇至刻度,摇匀,离心或放置至澄清后取上清液备用。
- 1.5 标准曲线: 称取原花青素标准品10.0mg溶于10mL甲醇中,吸取该溶液0、0.1、0.25、0.5、1.0、1.5 mL,置于10mL容量瓶中,加甲醇至刻度,摇匀。各取1mL测定。与试样测定方法相同。
- 1.6 试样测定:将正丁醇与盐酸按95:5的体积比混合后,取出6mL置于具塞锥瓶中,再加入0.2mL硫酸铁 铵溶液和1mL试样溶液,混匀,置沸水浴回流,精确加热40min后,立即置冰水中冷却,在加热完毕15min后,于546nm波长处测吸光度,由标准曲线计算试样中原花青素的含量。显色在1小时内稳定。
- 1.7 分析结果表述

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

式中:

X—试样中原花青素的百分含量, g/100g;

 $m_1$ 一反应混合物中原花青素的量, $\mu g$ ;

v一待测样液的总体积, mL;

m—试样的质量, mg。

# 【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"项下片剂的规定。

#### 【原辅料质量要求】

## 1. 沙棘粉

项 目	指标
来源	沙棘果
制法	经汽蒸(100℃,20分钟)、干燥(50℃)、粉碎、筛选、包装等主要工艺加工制成
感官要求	棕黄色细粉状
总黄酮,%	≥1.5
水分	≤10
灰分	≤5
铅(以Pb计), mg/kg	≤2.0
砷(以As计), mg/kg	≤1.0
汞(以Hg计), mg/kg	≤0.3
铜(以Cu计), mg/kg	≤5
六六六, mg/kg	≤0.2
滴滴涕, mg/kg	≤0.2
菌落总数,CFU/g	≤1000
大肠菌群, MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母, CFU/g	€50
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g

### 2. 决明子提取物(经辐照)

项 目	指标
来源	决明子 应符合《中华人民共和国药典》的规定
制法	经粉碎、提取(10倍50%乙醇80℃提取3次,每次2 h)、过滤、浓缩、喷雾干燥(进口温度130℃,出口 温度80℃)、包装、辐照灭菌( <sup>60</sup> Co,≤7KGy)等主 要工艺加工制成
提取率,%	10
感官要求	棕色细粉状
大黄酚,%	≥0.2
水分	≪5
灰分	≪5
铅(以Pb计), mg/kg	≤2.0
砷(以As计), mg/kg	≤1.0
汞 (以Hg计), mg/kg	≤0.3
铜(以Cu计), mg/kg	≤5
六六六, mg/kg	≤0.2
滴滴涕,mg/kg	≤0.2

菌落总数,CFU/g	≤1000
大肠菌群,MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母,CFU/g	≤50
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g

# 3. 越橘粉 (经辐照)

项  目	指标
来源	越橘果(蓝莓)、玉米淀粉
制法	鲜果经榨汁、加淀粉搅拌、干燥(50℃)、粉碎、 包装、辐照灭菌( <sup>60</sup> Co,≤7KGy)等主要工艺加工制 成
感官要求	紫粉色细粉状
花青素,%	≥3
水分,%	≪8
灰分,%	≪4
铅(以Pb计), mg/kg	≤2.0
砷(以As计), mg/kg	≤1.0
汞(以Hg计), mg/kg	≤0.3
铜(以Cu计), mg/kg	≤5
六六六, mg/kg	≤0.2
滴滴涕,mg/kg	≤0.2
菌落总数,CFU/g	≤1000
大肠菌群,MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母, CFU/g	€50
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g

## 4. 葡萄籽提取物

项目	指标
来源	葡萄籽 应符合相关食品安全国家标准
制法	经粉碎、提取(分别6/5/5倍70%乙醇80℃提取3次,每次2h)、过滤、大孔吸附树脂柱、洗脱(3倍量80%乙醇)、浓缩、喷雾干燥(进口温度130℃,出口温度80℃)、包装等主要工艺加工制成
提取率,%	4~6
感官要求	红棕色细粉状
原花青素含量,%	≥95
水分	€5
灰分	€1
铅(以Pb计), mg/kg	€2.0
砷(以As计), mg/kg	≤1.0
汞(以Hg计), mg/kg	€0.3
铜(以Cu计), mg/kg	€5

六六六, mg/kg	≤0.2
滴滴涕,mg/kg	≤0.2
菌落总数,CFU/g	≤1000
大肠菌群,MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母, CFU/g	≤50
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g

- 5. 维生素A(醋酸视黄酯): 应符合GB 14750《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素A》的规定。
- 6. 玉米淀粉:应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 7. 硬脂酸镁: 应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 8. 薄膜包衣预混剂(羟丙甲纤维素、聚乙二醇、滑石粉、甘油、氧化铁红色淀、氧化铁黄色淀、氧化铁黑色淀): 应符合YBH05692010《肠溶型薄膜包衣预混剂》的规定。