

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20060746

老山牌蜂相映王浆冻干粉

【原料】

【辅料】

【生产工艺】 本品经干燥、粉碎、混合、分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	乳白色至淡黄色
滋味、气味	酸、涩、稍辛辣，具蜂王浆特有的香气，无异味
性状	颗粒或粉末，具引湿性，无霉变
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
蛋白质，g/100g	≥30.0	GB 5009.5
水分，g/100g	≤5.0	GB/T 21532
灰分，g/100g	≤4.0	GB 5009.4
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12

砷（以As计），mg/kg	≤0.3	GB/T 5009.11
---------------	------	--------------

【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	≤2000	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/100g	≤60	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
10-羟基- α -癸烯酸，g/100g	≥4.6	1 10-羟基- α -癸烯酸的测定

1 10-羟基- α -癸烯酸的测定

1.1 原理：10-羟基- α -癸烯酸于210nm波长处有最大吸收，在一定范围内，其吸光度值与浓度成正比，用无水乙醇将样品中蛋白质等去除，取上清液用液相色谱法进行分析。

1.2 试剂

1.2.1 磷酸：分析纯

1.2.2 甲醇：HPLC级

1.2.3 纯化水

1.2.4 10-羟基- α -癸烯酸对照品：购自中国食品药品检定研究院

1.2.5 无水乙醇：分析纯

1.2.6 五氧化二磷：分析纯

1.3 色谱条件

1.3.1 色谱柱：用十八烷基硅烷键合硅胶为填充剂

1.3.2 流动相：甲醇-0.009mol/L的磷酸溶液=47:53

1.3.3 检测波长：210nm

1.3.4 理论板数：按10-羟基- α -癸烯酸峰计算，应不低于2500。

1.4 对照品溶液的制备：精密称取以五氧化二磷为干燥剂减压干燥24h的10-羟基- α -癸烯酸对照品10mg，置于10mL容量瓶中，用无水乙醇溶解、定容、摇匀。精密吸取2mL，置于10mL容量瓶中，用无水乙醇定容，摇匀，即得。每1mL中含10-羟基- α -癸烯酸0.2mg。

1.5 供试品溶液的制备：取样品适量（约相当10-羟基- α -癸烯酸10mg），精密称定，置于50mL容量瓶中，加0.05mol/L磷酸溶液约1mL、水约2mL，振摇至溶解，加无水乙醇至刻度，超声处理30min，摇匀，静置过夜或取溶液适量，置离心管中以3000r/min离心15~20min，取上清液，即得。

1.6 测定：精密吸取对照品溶液与供试品溶液各5 μ L，分别注入液相色谱仪，测定，即得。

1.7 结果计算

$$C_{\text{标}}$$

$$X = \frac{\frac{\text{---}}{A_{\text{标}}} \times A_{\text{样}} \times 50}{1000 \times W} \times 100$$

式中：

X—样品中10-羟基- α -癸烯酸的含量，g/100g；

C_标—对照品溶液中10-羟基- α -癸烯酸的浓度，mg/mL；

A_标—对照品溶液中10-羟基- α -癸烯酸的峰面积；

A_样—供试品溶液中10-羟基- α -癸烯酸的峰面积；

W—样品称取量，g。

【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】
