

国家市场监督管理总局
国产保健食品注册证书

产品名称	阿尔发纤缘®桑叶苦荞饼干（芝麻味）		
注册人	天津阿尔发保健品有限公司		
注册人地址	天津经济技术开发区黄海路170号4幢		
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G20240157	有效期至	2029年2月8日
附件	附1 产品说明书、附2 产品技术要求		
备注			

国家市场监督管理总局
特殊食品注册专用章
2024年02月09日

附1

国家市场监督管理总局
保健食品产品说明书

国食健注G20240157

阿尔发纤缘®桑叶苦荞饼干（芝麻味）

【原料】苦荞麦提取物、葛根提取物、桑叶提取物

【辅料】面粉、麦芽糖醇液、大豆油、棕榈液油、起酥油、芝麻粉、碳酸氢铵、食用玉米淀粉、精制盐、人造奶油、全脂乳粉、乳化炼奶香精、磷脂、食用小苏打、香兰素、复合酶制剂（食用玉米淀粉、木瓜蛋白酶、 α -淀粉酶）、三氯蔗糖、焦亚硫酸钠

【标志性成分及含量】每100g含：葛根素 100mg、总黄酮 100mg

【适宜人群】血糖偏高者

【不适宜人群】少年儿童、孕妇、乳母

【保健功能】有助于维持血糖健康水平

【食用量及食用方法】每日2次，每次5块，嚼食

【规格】5g/块

【贮藏方法】密闭、置常温干燥处保存

【保质期】12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

No. 24004248

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20240157

阿尔发纤缘®桑叶苦荞饼干（芝麻味）

- 【原料】 苦荞麦提取物、葛根提取物、桑叶提取物
- 【辅料】 面粉、麦芽糖醇液、大豆油、棕榈液油、起酥油、芝麻粉、碳酸氢铵、食用玉米淀粉、精制盐、人造奶油、全脂乳粉、乳化炼奶香精、磷脂、食用小苏打、香兰素、复合酶制剂（食用玉米淀粉、木瓜蛋白酶、α-淀粉酶）、三氯蔗糖、焦亚硫酸钠
- 【生产工艺】 本品经过筛、化油、和面、醒发、压延、烘烤、喷油、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】 包装用塑料复合膜应符合GB/T 10004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	浅棕至棕褐色
滋味、气味	具有本品固有的滋味、气味，无异味
状态	块状饼干，表面平整，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
灰分，%	≤3.5	GB 5009.4
水分，%	≤4.0	GB 5009.3
酸价，mgKOH/g	≤5.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤0.25	GB 5009.227
铅(以Pb计)，mg/kg	≤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
六六六，mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19

No. 24004249

三氯蔗糖, g/kg	≤0.25	GB 22255
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤5.0	GB 5009.22
碱度(以碳酸钠计), %	≤0.4	GB/T 20980

【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
葛根素, mg/100g	≥100	GB/T 22251
总黄酮(以芦丁计), mg/100g	≥100	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】 净含量为15g/袋, 允许负偏差为9%。

No. 24004250

【原辅料质量要求】

1. 苦荞麦提取物

项 目	指 标
来源	苦荞麦
制法	经提取（8倍量70%食用酒精回流提取2次，每次2h）、浓缩、喷雾干燥（进风温度160~170℃，出风温度75~85℃）、粉碎等主要工艺制成
得率，%	12±2
感官要求	棕色细粉
总黄酮，g/100g	≥5.0
粒度，目	80
水分，%	≤5.0
灰分，%	≤5.0
六六六，mg/kg	≤0.1
滴滴涕，mg/kg	≤0.1
铅（以Pb计），mg/kg	≤2.0
总砷（以As计），mg/kg	≤1.0
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.3
菌落总数，CFU/g	≤1000
大肠菌群，MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母，CFU/g	≤50
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

2. 葛根提取物

项 目	指 标
来源	葛根
制法	经提取（8倍量80%食用酒精回流提取3次，每次2h）、浓缩、喷雾干燥（进风温度160~170℃，出风温度75~85℃）、粉碎等主要工艺制成
得率，%	14±2
感官要求	棕黄色细粉
葛根素，g/100g	≥8.0
粒度，目	80
水分，%	≤5.0
灰分，%	≤5.0
六六六，mg/kg	≤0.1
滴滴涕，mg/kg	≤0.1
铅（以Pb计），mg/kg	≤2.0
总砷（以As计），mg/kg	≤1.0

No. 24004251

总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.3
菌落总数，CFU/g	≤1000
大肠菌群，MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母，CFU/g	≤50
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

3. 桑叶提取物

项 目	指 标
来源	桑叶
制法	经提取（8倍量70%食用酒精回流提取2次，每次1.5h）、浓缩、喷雾干燥（进风温度160~170℃，出风温度75~85℃）、粉碎等主要工艺制成
得率，%	10±1
感官要求	浅棕色细粉
总黄酮，g/100g	≥1.0
粒度，目	80
水分，%	≤5.0
灰分，%	≤5.0
六六六，mg/kg	≤0.1
滴滴涕，mg/kg	≤0.1
铅（以Pb计），mg/kg	≤2.0
总砷（以As计），mg/kg	≤1.0
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.3
菌落总数，CFU/g	≤1000
大肠菌群，MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母，CFU/g	≤50
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

4. 面粉：应符合LS/T 3205《发酵饼干用小麦粉》的规定。

5. 麦芽糖醇液：应符合GB 28307《食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液》的规定。

6. 大豆油：应符合GB/T 1535《大豆油》的规定。

7. 棕榈液油：应符合GB/T 15680《棕榈油》的规定。

8. 起酥油：应符合LS/T 3218《起酥油》的规定。

9. 芝麻粉：应符合GB/T 11761《芝麻》的规定。

10. 碳酸氢铵：应符合GB 1888《食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢铵》的规定。

11. 食用玉米淀粉：应符合GB/T 8885《食用玉米淀粉》的规定。

12. 精制盐：应符合NY/T 1040《绿色食品 食用盐》的规定。

13. 人造奶油：应符合LS/T 3217《人造奶油（人造黄油）》的规定。

14. 全脂乳粉：应符合GB 19644《食品安全国家标准 乳粉》的规定。

15. 乳化炼奶香精：应符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。

16. 磷脂：应符合GB 28401《食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂》的规定。

No. 24004252

17. 食用小苏打：应符合GB 1886.2《食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠》的规定。
18. 香兰素：应符合GB 1886.16《食品安全国家标准 食品添加剂 香兰素》的规定。
19. 复合酶制剂（食用玉米淀粉、木瓜蛋白酶、 α -淀粉酶）：应符合下表规定，其余指标应符合GB 26687《食品安全国家标准复配食品添加剂通则》。

项 目	指 标
来源	食用玉米淀粉、木瓜蛋白酶、 α -淀粉酶
制法	经过筛、混合、包装等主要工艺制成
感官要求	具有该产品应有的色泽和酶制剂特有的气味，均匀粉状，无结块现象，无腐败及霉变现象，无视力可见的外来杂质
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 2.0
砷（以As计），mg/kg	≤ 2.0
沙门氏菌	$\leq 0/25g$
金黄色葡萄球菌	$\leq 0/25g$

20. 三氯蔗糖：应符合GB 25531《食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖》的规定。
21. 焦亚硫酸钠：应符合GB 1886.7《食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钠》的规定。