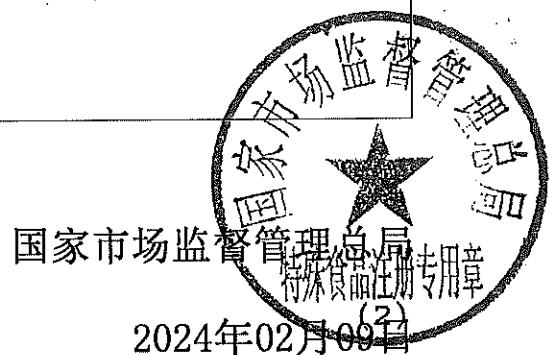


国家市场监督管理总局  
国产保健食品注册证书

产品名称	萃美天谷牌白芷红花葡萄籽软胶囊		
注册人	陕西天谷生物科技集团有限公司		
注册人地址	西安市雁塔区太白南路39号金石柏朗第1幢1单元16层11601室		
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G20240159	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			



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G20240159

萃美天谷牌白芷红花葡萄籽软胶囊

【原料】白芷提取物、玫瑰花提取物、红花提取物、葡萄籽提取物

【辅料】橄榄油、明胶、纯化水、甘油、蜂蜡、二氧化钛、可可壳色

【标志性成分及含量】每100g含：原花青素 4.0g、总黄酮 100mg

【适宜人群】有黄褐斑者

【不适宜人群】少年儿童、孕妇、乳母、月经过多者

【保健功能】有助于改善黄褐斑

【食用量及食用方法】每日2次，每次3粒，口服

【规格】0.6g/粒

【贮藏方法】置干燥处密封保存

【保质期】24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

## 附2

# 国家市场监督管理总局 保健食品产品技术要求

国食健注G20240159

## 萃美天谷牌白芷红花葡萄籽软胶囊

**【原料】** 白芷提取物、玫瑰花提取物、红花提取物、葡萄籽提取物

**【辅料】** 橄榄油、明胶、纯化水、甘油、蜂蜡、二氧化钛、可可壳色

**【生产工艺】** 本品经混合、压丸、干燥、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】** 口服固体药用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	囊皮呈棕色，内容物呈棕褐色
滋 味、气 味	具本品特有滋味、气味；无异味
状 态	软胶囊，表面应光滑、无破损，内容物为油性膏状物；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，%	≤4.0	GB 5009.4
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
滴滴涕，mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.19
六六六，mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19
崩解时限，min	≤60	《中华人民共和国药典》
酸价，mgKOH/g	≤8.0	GB 5009.229

No. 24004258

【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
沙门氏菌	≤0/25g	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	≤0/25g	GB 4789. 10

【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. 0	1 原花青素的测定
总黄酮(以芦丁计), mg/100g	≥100	2 总黄酮的测定

### 1 原花青素的测定(来源于《保健食品检验与评价技术规范》(2003年版))

#### 1.1 范围

本方法规定了保健食品中原花青素的测定方法。

本方法适用于保健食品中原花青素的含量测定。

本方法最低检出量为3μg, 最低检出浓度为3μg/mL。

本方法最佳线性范围: 3~150μg/mL。

1.2 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。

#### 1.3 试剂

1.3.1 甲醇: 分析纯。

1.3.2 正丁醇: 分析纯。

1.3.3 盐酸: 分析纯。

1.3.4 硫酸铁铵:  $\text{NH}_4\text{Fe}(\text{SO}_4)_2 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$ 溶液: 用浓度为2mol/L盐酸配成2% (w/v) 的溶液。

1.3.5 原花青素标准品: 葡萄籽提取物, 纯度95%。

#### 1.4 仪器

1.4.1 分光光度计。

1.4.2 回流装置。

#### 1.5 分析步骤

##### 1.5.1 试样的制备

1.5.1.1 片剂: 取20片试样, 研磨成粉状。

1.5.1.2 胶囊: 挤出20粒胶囊内容物, 研磨或搅拌均匀, 如内容物含油, 应将内容物尽可能挤出。

1.5.1.3 口服液: 摆匀后取样。

##### 1.5.2 提取

1.5.2.1 粉状试样: 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, 摆匀, 离心或放置至澄清后取上清液备用。

1.5.2.2 含油试样: 称取50mg试样, 置于小烧杯中, 用20mL甲醇分数次搅拌, 将原花青素洗入50mL容量瓶中, 直至甲醇提取液无色, 加甲醇至刻度, 摆匀。

1.5.2.3 口服液: 吸取适量样液(取样量不超过1mL), 置于50mL容量瓶中, 加甲醇至刻度, 摆匀。

##### 1.5.3 测定

1.5.3.1 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、1.5mL, 置于10mL容量瓶中, 加甲醇至刻度, 摆匀。各取1mL测定。与试样测定方法相同。

1.5.3.2 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。

1.6 分析结果表述: 试样中原花青素测定结果按(1)式计算。

1.6.1 计算:

中武

X—试样中原花青素的百分含量, g/100g;  
 $m_1$ —反应混合物中原花青素的量,  $\mu\text{g}$ ;  
 $v$ —待测样液的总体积, mL;  
 $m$ —试样的质量, mg。

1.6.2 结果表示：计算结果保留三位有效数字。

## 1.7 技术参数

1.7.1 相对标准偏差: <10%。

1.7.2 回收率: 84.6~94.4%。

## 2 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））

## 2.1 试剂

### 2.1.1 聚酰胺粉。

2.1.2 芦丁标准溶液：称取5.0mg芦丁，加甲醇溶解并定容至100mL，即得50 $\mu$ g/mL。

### 2.1.3 乙醇：分析纯。

2.1.4 甲醇：分析纯。

## 2.2 分析步骤

### 2.2.1 试样处

2.2.1 试样处理：称取一定量的试样，加乙醇使其溶解，用乙醇液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。

2.2.2 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。

### 2.3 计算和结果表示:

$$X = (A \times V_2 \times 100) / (V_1 \times M \times 1000)$$

式中：

X—试样中总黄酮的含量(以芦丁计), mg/100g;  
 A—由标准曲线算得被测液中黄酮量,  $\mu\text{g}$ ;  
 M—试样质量, g;  
 $V_1$ —测定用试样体积, mL;  
 $V_2$ —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“胶囊剂”的规定。

#### 【原辅料质量要求】

## 1. 白芷提取物

项 目	指 标
来源	白芷
制法	经破碎、提取（10倍量水煎煮2次，每次2h）、过滤、浓缩、真空干燥（0.07MPa, 80℃）、过筛、包装等主要工艺制成
得率, %	约16
感官要求	棕黄色粉末
水分, %	≤5.0
灰分, %	≤5.0
铅（以Pb计）， mg/kg	≤1.5
总砷（以As计）， mg/kg	≤1.0
总汞（以Hg计）， mg/kg	≤0.3
六六六， mg/kg	≤0.2
滴滴涕， mg/kg	≤0.1
菌落总数， CFU/g	≤1000
霉菌和酵母， CFU/g	≤50
大肠杆菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出
沙门氏菌	不得检出

No. 24004260

2. 玫瑰花提取物

项 目	指 标
来源	玫瑰花
制法	经提取（20倍量60%乙醇微沸提取3次，每次0.5h）、过滤、浓缩、喷雾干燥（进口温度170~180℃，出口温度80~90℃）、过筛、包装等主要工艺制成
得率，%	约10
感官要求	浅酒红色粉末，略涩，有玫瑰花香味
粒度	80目
干燥失重，%	≤5.0
灰分，%	≤4.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5
总砷（以As计），mg/kg	≤0.3
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.1
菌落总数，CFU/g	≤1000
霉菌和酵母，CFU/g	≤50
大肠菌群，MPN/100g	≤40
沙门氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出

3. 红花提取物

项 目	指 标
来源	红花
制法	经提取（15倍量水煎煮提取2次，每次1h）、过滤、浓缩、喷雾干燥（进口温度170~180℃，出口温度80~90℃）、过筛、包装等主要工艺制成
得率，%	约8
感官要求	棕黄色粉末
水分，%	≤5.0
灰分，%	≤5.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤1.5
总砷（以As计），mg/kg	≤1.0
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.3
六六六，mg/kg	≤0.2
滴滴涕，mg/kg	≤0.1
菌落总数，CFU/g	≤1000
霉菌和酵母，CFU/g	≤50
大肠杆菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出
沙门氏菌	不得检出

4. 葡萄籽提取物

项 目	指 标
来源	葡萄籽
制法	经提取（加4、3倍量75%乙醇回流提取2次，每次1.5h）、过滤、乙酸乙酯萃取、烘干、柱分离（聚酰胺；水、乙醇依次洗脱）、浓缩、真空干燥（0.08MPa, 60~70℃）、过筛、包装等工艺制成。
得率，%	约5.5
感官要求	红棕色粉末
原花青素，%	≥95
水分，%	≤5.0
灰分，%	≤5.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤1.5
总砷（以As计），mg/kg	≤1.0
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.3
六六六，mg/kg	≤0.2

No. 24004261

滴滴涕, mg/kg	≤0.1
菌落总数, CFU/g	≤1000
霉菌和酵母, CFU/g	≤50
大肠杆菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出
沙门氏菌	不得检出

5. 橄榄油: 应符合GB/T 23347《橄榄油、油橄榄果渣油》的规定。  
 6. 明胶: 应符合GB 6783《食品安全国家标准 食品添加剂 明胶》的规定。  
 7. 纯化水: 应符合《中华人民共和国药典》的规定。  
 8. 甘油: 应符合GB 29950《食品安全国家标准 食品添加剂 甘油》的规定。  
 9. 蜂蜡: 应符合GB 1886.87《食品安全国家标准 食品添加剂 蜂蜡》的规定。  
 10. 二氧化钛: 应符合GB 25577《食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化钛》的规定。  
 11. 可可壳色: 应符合GB 1886.30《食品安全国家标准 食品添加剂 可可壳色》的规定。
-