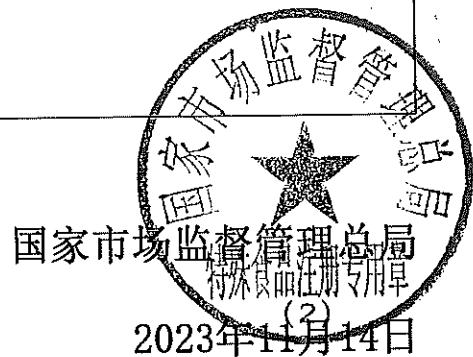


国家市场监督管理总局
国产保健食品注册证书

| | | | |
|-------|--|------|-------------|
| 产品名称 | 丽姿牌葛根红枣片 | | |
| 注册人 | 北京金平康医药科技有限公司 | | |
| 注册人地址 | 北京市昌平区东小口镇天通中苑二区21号楼2层1422 | | |
| 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G20230588 | 有效期至 | 2028年11月13日 |
| 附件 | 附1 产品说明书、附2 产品技术要求 | | |
| 备注 | | | |



No. 23000569

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G20230588

丽姿牌葛根红枣片

【原料】葛根提取物、大枣提取物

【辅料】微晶纤维素、包衣粉（羟丙甲纤维素、聚乙二醇）、硬脂酸镁

【标志性成分及含量】每100g含：葛根素 2g、粗多糖 2g

【适宜人群】免疫力低下者

【不适宜人群】少年儿童、孕妇、乳母

【保健功能】本品经动物实验评价，具有有助于增强免疫力的保健功能

【食用量及食用方法】每日2次，每次4片，口服

【规格】0.5g/片

【贮藏方法】密闭，置阴凉干燥处

【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

No. 23011467

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G20230588

丽姿牌葛根红枣片

【原料】 葛根提取物、大枣提取物

【辅料】 微晶纤维素、包衣粉（羟丙甲纤维素、聚乙二醇）、硬脂酸镁

【生产工艺】 本品经过筛、混合、制粒、干燥、压片、包衣、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 | 包衣呈无色，片芯呈棕色 |
| 滋味、气味 | 具本品应有的滋味、气味，无异味 |
| 性状 | 薄膜衣片，表面完整光洁，有适宜的硬度 |
| 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 |
|----------------|------|------------------------------|
| 灰分，% | ≤8 | GB 5009.4 |
| 崩解时限，min | ≤60 | 《中华人民共和国药典》 |
| 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 No. 23011468 |
| 滴滴涕，mg/kg | ≤0.2 | 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 | ≤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, g/100g | ≥2 | GB/T 22251 |
| 粗多糖（以葡萄糖计）, g/100g | ≥2 | 1 粗多糖的测定 |

1 粗多糖的测定

1.1 原理：多糖经乙醇沉淀分离后，去除其他可溶性糖及杂质的干扰，再与苯酚-硫酸作用成橙红色化合物，其呈色强度与溶液中糖的浓度成正比，在485nm波长下比色定量。

1.2 仪器

- 1.2.1 离心机：4000r/min。
- 1.2.2 离心管：50mL或具塞15mL。
- 1.2.3 分光光度计。
- 1.2.4 水浴锅。
- 1.2.5 旋涡混合器。

1.3 试剂

实验用水为双蒸水，所用试剂为分析纯级。

- 1.3.1 无水乙醇。
- 1.3.2 80% (V/V) 乙醇溶液。
- 1.3.3 葡萄糖标准液：准确称取干燥恒重的分析纯葡萄糖0.5000g加水溶解，并定容至50mL，此溶液1mL含10mg葡萄糖，用前稀释100倍为使用液 (0.1mg/mL)。
- 1.3.4 5% 苯酚溶液 (W/V)：称取精制苯酚5.0g，加水溶解并稀释至100mL，混匀。溶液置冰箱中可保存1个月。
- 1.3.5 浓硫酸 (比重1.84)。
- 1.3.6 0.2mol/L磷酸盐缓冲液 (pH6.5)：31.5mL (0.2mol/L) 磷酸氢二钠与68.5mL (0.2mol/L) 磷酸二氢钠混合。

No. 23011469

1.4 测定步骤

- 1.4.1 样品提取：样品研磨后称取1.0~2.0g，置于100mL容量瓶中，加水80mL左右，于沸水浴中加热1h

(如保健食品添加的已是多糖提取物，则加热15min），冷却至室温后补加水至刻度（V₁），混匀后过滤，弃去初滤液，收集余下滤液供沉淀粗多糖[如样品添加糊精需做如下处理：取50mL滤液置于100mL具塞锥形瓶中，冷却至60℃以下，加适量的糖化酶（如葡萄糖苷酶）（约为滤液体积的1%）和0.5mL0.2M磷酸盐缓冲液水解60min后取出（用碘液检验是否水解完全，如不完全可延长水解时间至酶解液加碘液不变蓝色为止），于电炉上小心加热至沸（灭酶），冷却，定容，过滤，取滤液沉淀粗多糖]。

1.4.2 沉淀粗多糖：准确吸取上滤液（或液体样品）5.0mL（V₂），置于50mL离心管中（或2.0mL于15mL具塞离心管中），加入无水乙醇20mL（或8mL），混匀，于4℃冰箱静置4h以上，以4000r/min离心5min，弃去上清液，残渣用80%（V/V）乙醇溶液数毫升洗涤，离心后弃去上清液，反复操作3次。残渣用水溶解并定容至10~25mL（V₃）（根据糖浓度而定）。

1.4.3 标准曲线的绘制：准确吸取葡萄糖标准使用液0mL、0.10mL、0.20mL、0.40mL、0.60mL、0.80mL、1.00mL（相当于葡萄糖0mg、0.01mg、0.02mg、0.04mg、0.06mg、0.08mg、0.10mg）置于25mL比色管中，补加水至2.0mL，加入5%苯酚溶液1.0mL，在旋涡混合器上混匀，小心加入浓硫酸10mL，在旋涡混合器上小心混匀，置沸水浴中2min，冷却至室温，用分光光度计在485nm波长处以试剂空白为参比，1cm比色皿测定吸光度值。以葡萄糖质量为横坐标，吸光度值为纵坐标，绘制标准曲线。

1.4.4 样品测定：准确吸取上液适量（V₄）（含糖0.02~0.08mg）置于25mL比色管中，补加水至2.0mL，然后按1.4.3法测定吸光度值。从标准曲线上查出葡萄糖含量，计算样品中粗多糖含量。

1.5 结果计算

$$X = \frac{m_1 \times V_1 \times V_3}{m_2 \times V_2 \times V_4} \times 0.9 \times 100$$

式中：

X—样品中粗多糖含量，mg/100g（mL）；

m₁—样品测定液中葡萄糖的质量，mg；

m₂—样品的质量，g或mL；

V₁—样品提取液总体积，mL；

V₂—沉淀粗多糖所用样品提取液体积，mL；

V₃—粗多糖溶液体积，mL；

V₄—测定用样品液体积，mL；

0.9—葡萄糖换算为粗多糖的系数。

【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. 葛根提取物

| 项目 | 指 标 |
|--------|--|
| 来源 | 葛根 应符合《中华人民共和国药典》的规定 |
| 制法 | 粉碎、提取（10倍量30%乙醇，2次，每次1.5h，80℃）、浓缩、干燥（进风温度170~180℃，出风温度70~80℃）、粉碎过筛、包装等主要工艺制成 |
| 感官要求 | 棕黄色至棕色粉末 No. 230114 0 |
| 提取率，% | 约20 |
| 细度，目 | 80 |
| 葛根素，% | ≥10 |
| 干燥失重，% | ≤5 |

| | |
|-----------------|--------|
| 灰分, % | ≤5 |
| 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 |
| 六六六, mg/kg | ≤0.2 |
| 滴滴涕, mg/kg | ≤0.2 |
| 菌落总数, CFU/g | ≤30000 |
| 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. 大枣提取物

| 项 目 | 指 标 |
|-----------------|---|
| 来源 | 大枣 应符合相关食品安全国家标准的规定 |
| 制法 | 经粉碎、提取(15倍量纯化水90℃提取2次,每次2h)、浓缩、醇沉(加入3倍量无水乙醇,分取沉淀物)、干燥(60~70℃,0.07~0.08MPa)、粉碎过筛、包装等主要工艺制成 |
| 感官要求 | 棕黄色至棕红色粉末 |
| 提取率, % | 约15 |
| 细度, 目 | 80 |
| 粗多糖, % | ≥10 |
| 干燥失重, % | ≤5 |
| 灰分, % | ≤5 |
| 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 |
| 六六六, mg/kg | ≤0.2 |
| 滴滴涕, mg/kg | ≤0.2 |
| 菌落总数, CFU/g | ≤30000 |
| 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. 微晶纤维素: 应符合《中华人民共和国药典》的规定。

4. 包衣粉(羟丙甲纤维素、聚乙二醇)

| 项 目 | 指 标 |
|-----------------|---------------------|
| 来源 | 羟丙甲纤维素、聚乙二醇 |
| 制法 | 经配料、投料、混合、包装等主要工艺制成 |
| 感官要求 | 白色粉末 |
| 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 | ≤30000 |
| 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. 硬脂酸镁: 应符合《中华人民共和国药典》的规定。