

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G20160020

瑞祥牌葡萄籽茶多酚胶囊

【原料】 茶多酚、葡萄籽提取物、维生素C(L-抗坏血酸)

【辅料】 无

【生产工艺】 本品经粉碎、过筛、混合、装囊、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 | 内容物呈浅褐色 |
| 滋味、气味 | 具本品特有的滋味、气味 |
| 性状 | 硬胶囊，完整光洁，无破损；内容物为粉末 |
| 杂质 | 无正常视力可见的外来杂质 |

【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 |
|-----------------|------|---------------|
| 水分， % | ≤9.0 | GB 5009. 3 |
| 灰分， % | ≤5.0 | 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 | ≤0.1 | GB/T 5009. 19 |

| | | |
|------------|------|--------------|
| 滴滴涕, mg/kg | ≤0.1 | 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 |
| 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 |
|------------------------|----------|--------------------------|
| 茶多酚, g/100g | ≥18.5 | GB/T 8313 |
| 原花青素, g/100g | ≥9.5 | 1 原花青素的测定 |
| 维生素C(以L-抗坏血酸计), g/100g | 7.2~13.5 | GB 5009.86中“第一法 高效液相色谱法” |

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，摇匀，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，摇匀。

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，摇匀。

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，摇匀。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:

式中：

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, μg ;

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: $\leq 10\%$ 。

1.7.2 回收率: 84.6~94.4%。

【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 茶多酚：应符合GB 1886.211《食品安全国家标准食品添加剂 茶多酚（又名维多酚）》及下表规定。

茶多酚的原料质量要求

| 项 目 | 指 标 |
|--------------|--------|
| 茶多酚, g/100g | ≥40 |
| 六六六, mg/kg | ≤0.1 |
| 滴滴涕, mg/kg | ≤0.1 |
| 菌落总数, CFU/g | ≤1000 |
| 大肠菌群, CFU/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. 葡萄籽提取物

葡萄籽提取物的原料质量要求

| 项 目 | 指 标 |
|-----|---|
| 来源 | 葡萄科植物葡萄的种子 应符合食品安全国家相关标准的规定 |
| 制法 | 经粉碎、提取（依次用10、8、5倍量85%乙醇提取3次，每次2h）、过滤、减压浓缩、喷雾干燥（进风15 |

| | |
|-------------|-------------------------------------|
| | 0~170℃，排风80~85℃，喷雾压力0.4MPa)等主要工艺制成。 |
| 感官要求 | 紫红色至红棕色粉末，具本品特有的滋味和气味 |
| 提取率，% | 6.6~8.4 |
| 粒度，目 | ≥80 |
| 水分，% | ≤5.0 |
| 灰分，% | ≤3.0 |
| 原花青素，% | ≥95 |
| 重金属，mg/kg | ≤10 |
| 菌落总数，CFU/g | ≤1000 |
| 大肠菌群，CFU/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. 维生素C（L-抗坏血酸）：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
