

国家市场监督管理总局  
保健食品产品技术要求

国食健注G20120624

## 东阿阿胶牌阿胶粉

【原料】 驴皮

【辅料】 冰糖、黄酒

【生产工艺】 本品经焯皮、化皮、过滤、浓缩、干燥、过筛、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】

药用塑料复合膜、袋应符合YBB00132002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	棕色至棕褐色
滋味、气味	具阿胶的胶香味，无异味
状态	干净、分散的粉末或颗粒，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
L-羟脯氨酸, g/100g	$\geq 6.4$	1 L-羟脯氨酸、甘氨酸、丙氨酸、L-脯氨酸的测定
甘氨酸, g/100g	$\geq 14.4$	1 L-羟脯氨酸、甘氨酸、丙氨酸、L-脯氨酸的测定
丙氨酸, g/100g	$\geq 5.6$	1 L-羟脯氨酸、甘氨酸、丙氨酸、L-脯氨酸的测定
L-脯氨酸, g/100g	$\geq 8.0$	1 L-羟脯氨酸、甘氨酸、丙氨酸、L-脯氨酸的测定
水分, %	$\leq 9.0$	GB 5009.3
灰分, %	$\leq 2.0$	GB 5009.4

水不溶物, %	≤2.0	《中华人民共和国药典》
挥发性碱性物质 (以氮计), g/100g	≤0.10	2 挥发性碱性物质的测定
铅 (以Pb计), mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤0.3	GB 5009.11
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤0.3	GB 5009.17
铜 (以Cu计), mg/kg	≤15	GB/T 5009.13
镉 (以Cd计), mg/kg	≤0.3	GB 5009.15
铬 (以Cr计), mg/kg	≤2	GB 5009.123

## 1 L-羟脯氨酸、甘氨酸、丙氨酸、L-脯氨酸的测定

### 1.1 色谱条件

1.1.1 色谱柱: 用十八烷基硅烷键合硅胶为填充剂。

1.1.2 柱温: 43℃。

1.1.3 流动相A (0.1mol/L醋酸钠-乙腈=93:7): 称取30g醋酸钠, 加水3400mL使溶解, 用醋酸调pH值至6.5, 然后加水至3700mL, 加乙腈280mL, 用0.45μm滤膜过滤。

1.1.4 流动相B: 乙腈-水=4:1。

按下表中的规定进行梯度洗脱:

时间 (min)	流动相A (%)	流动相B (%)
0~11.00	100~93	0~7
11.00~13.90	93~88	7~12
13.90~14.00	88~85	12~15
14.00~29.00	85~66	15~34
29.00~29.02	66~0	34~100

1.1.5 检测波长: 254nm。

1.1.6 理论板数: 按L-羟脯氨酸峰计算应不低于4000。

1.2 对照品溶液的制备: 取L-羟脯氨酸、甘氨酸、丙氨酸、L-脯氨酸 (纯度100.0%, 购自中国食品药品检定研究院) 适量, 精密称定, 加0.1mol/L盐酸溶液制成每1mL分别含L-羟脯氨酸80μg、甘氨酸0.16mg、丙氨酸70μg、L-脯氨酸0.12mg的混合溶液。

1.3 供试品溶液的制备: 取本品0.25g, 精密称定, 置于25mL容量瓶中, 加0.1mol/L盐酸溶液20mL, 超声处理30min, 放冷, 加0.1mol/L盐酸溶液至刻度, 摇匀。精密量取上述溶液2mL, 置5mL安瓶中, 加入等体积的浓盐酸溶液, 150℃水解1h, 放冷, 移入蒸发皿中, 蒸干, 残渣加0.1mol/L盐酸溶液, 转移至25mL容量瓶中, 加0.1mol/L盐酸溶液定容至刻度。

1.4 衍生化: 取上述对照品溶液和供试品溶液各5mL, 分别置于25mL容量瓶中, 加入0.1mol/L异硫氰酸苯酯 (PITC) 乙腈溶液2.5mL、1mol/L三乙胺乙腈溶液2.5mL, 混匀, 室温放置1h后, 加50%乙腈至刻度, 混匀。取溶液10mL, 加入10mL正己烷, 放置10min, 取下层溶液, 用微孔滤膜 (0.45μm) 滤过, 即得。

1.5 测定: 分别精密吸取衍生化后的对照品溶液与供试品溶液各5μL, 注入液相色谱仪, 测定, 即得。

### 2 挥发性碱性物质的测定

取本品约5g, 精密称定, 置100mL量瓶中, 加水使溶解并稀释至刻度, 摇匀, 精密量取5mL, 置凯氏烧瓶中, 立刻加1%氧化镁混悬液5mL, 迅速密塞, 通入水蒸气进行蒸馏, 以2%硼酸溶液5mL为接收液, 加甲基红-溴甲酚绿混合指示液5滴, 从滴出第一滴凝结水珠时起, 蒸馏7min停止, 馏出液照氮测定法 [中华人民共和国药典2015年版 (四部) 通则0704 第二法] 测定, 即得。

【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, CFU/g	≤25	GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤25	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
蛋白质, g/100g	≥70	GB 5009.5

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

净含量为4g/袋, 允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

1. 驴皮: 应符合《山东省中药材标准》的规定。
2. 冰糖: 应符合QB/T 1174 《多晶体冰糖》的规定。
3. 黄酒: 应符合GB/T 13662《黄酒》的规定。