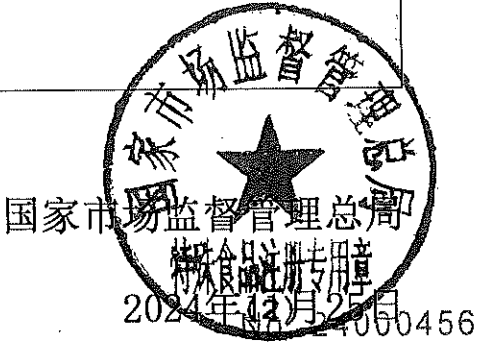


国家市场监督管理总局
国产保健食品注册证书

产品名称	如新华茂启然牌白芸豆玫瑰茄粉		
注册人	如新（中国）日用保健品有限公司 如新（中国）日用保健品有限公司湖州分公司 上海新如生物科技有限公司		
注册人地址	上海市奉贤区环城西路3000号 湖州市新竹路819号 上海市奉贤区肖塘路398弄1-4号1号厂房2层、3层，2-3号厂房		
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G20240389	有效期至	2029年11月24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G20240389

如新华茂启然牌白芸豆玫瑰茄粉

【原料】白芸豆提取物（白芸豆提取物、阿拉伯胶）、石榴果汁粉（石榴果汁、麦芽糊精）、玫瑰茄提取物、甜橙果粉（甜橙果汁、麦芽糊精）

【辅料】磷酸三钙、二氧化硅

【标志性成分及含量】每100g含: 蛋白质 5.7g、总多酚 2.5g

【适宜人群】单纯性肥胖人群

【不适宜人群】少年儿童、孕妇、乳母

【保健功能】有助于控制体内脂肪

【食用量及食用方法】每日1次，每次1包。将产品加入约60-240毫升的冷开水、温水或您喜欢的饮料中冲泡，充分搅匀后饮用

【规格】2.4g/包

【贮藏方法】阴凉干燥处存放

【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，置儿童不能触及处

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20240389

如新华茂启然牌白芸豆玫瑰茄粉

【原料】白芸豆提取物（白芸豆提取物、阿拉伯胶）、石榴果汁粉（石榴果汁、麦芽糊精）、玫瑰茄提取物、甜橙果粉（甜橙果汁、麦芽糊精）

【辅料】磷酸三钙、二氧化硅

【生产工艺】本品经过筛、混合、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】铝塑袋应符合GB/T 28118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	内容物呈淡紫灰色至紫灰色，色泽一致
滋味、气味	具有产品固有的滋味、气味，无异臭、无异味
状态	粉末，干燥、疏松、混合均匀；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
水分，%	≤7.0	GB 5009.3
灰分，%	≤5.0	GB 5009.4
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。

No. 24011434

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
蛋白质, g/100g	≥5. 7	GB 5009. 5
总多酚（以没食子酸计）, g/100g	≥2. 5	1 总多酚的测定

1 总多酚的测定

1.1 原理：福林酚（Folin-Ciocalteu）试剂能氧化多酚中-OH基团并显蓝色，最大吸收波长λ为765nm，用没食子酸作校正标准定量总多酚。

1.2 试剂及标准品：

1.2.1 70%甲醇水溶液（体积比）：7:3。

1.2.2 没食子酸（GA）：购自中国食品药品检定研究院。

1.2.3 福林酚（Folin-Ciocalteu）试剂：购自Sigma公司。

1.2.4 20%NaCO₃(质量浓度)：称取100±0.01g NaCO₃，加适量水溶解，转移至500mL容量瓶中，定容至刻度，摇匀（室温下可保存1个月）。

1.2.5 没食子酸标准储备溶液：称取约20mg没食子酸于50mL容量瓶中，用水溶解并定容至刻度，摇匀（现配）。

1.2.6 没食子酸工作溶液：用移液管分别移取0.2、0.4、0.6、0.8、1.0mL的没食子酸标准储备溶液于25mL容量瓶中，分别用水溶解并定容至刻度，摇匀，浓度分别为3.2、6.4、9.6、12.8、16.0μg/mL。

1.3 仪器

1.3.1 紫外分光光度计。

1.3.2 超声波清洗器。

1.3.3 Milli-Q plus纯水装置。

1.3.4 分析天平：感量0.001g。

1.4 分析步骤

1.4.1 样品处理：取10袋固体饮料粉，混合均匀。精密称取500mg，置于50mL容量瓶中，加入在70℃水浴中预热过的70%甲醇溶液约40mL，70℃水浴浸提10min后，超声提取30min，放冷，用70%甲醇溶液定容，混匀，滤纸过滤，弃去最初的滤液。移取续滤液1mL至50mL容量瓶中，用水溶解并定容至刻度，摇匀，作为供试液。

1.4.2 测定：准确吸取没食子酸工作液（1.2.6）、水（作空白对照用）及供试液（1.4.1）各6mL于10mL容量瓶中，加0.5mL福林酚试剂（1.2.3），摇匀。反应3min～8min内，加入1.4mL20%NaCO₃溶液（1.2.4），加水定容至刻度，摇匀，室温下放置2小时。用1cm比色杯，在波长765nm下测定吸光度（A）。

1.5 分析结果的表述

1.5.1 计算公式：

$$X=\frac{A\times V\times d}{K\times M\times 1000}\times 100$$

式中：

No. 24011435

X—样品中总多酚含量，g/100g；
V—样品提取液体积，mL；
d—稀释因子；
M—试样的质量，g；
A—试样的吸光度；
K—没食子酸标准曲线的斜率。

1.5.2 结果表示：分析结果保留三位有效数字。

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为72g/盒，允许负偏差为4.5g。

【原辅料质量要求】

1. 白芸豆提取物

项 目	指 标
来源	干燥的白芸豆、阿拉伯胶
制法	经清洗、干燥、粉碎、提取（加约3.4倍量纯化水60-66℃提取1次，1-2h，压榨粗滤）、过滤、浓缩、巴氏杀菌（54-71℃，1-2h）、喷雾干燥、粉碎、过筛、包装等主要工艺制成。
得率	约11-13；1
感官要求	乳白色粉末
粒度	100%通过60目
干燥失重，%	≤8.0
灰分，%	≤10.0
蛋白质，%	≥9.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤1.0
总砷（以As计），mg/kg	≤0.5
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.3
六六六，mg/kg	≤0.1
滴滴涕，mg/kg	≤0.1
菌落总数，CFU/g	≤5000
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. 石榴果汁粉

项 目	指 标
来源	石榴果汁、麦芽糊精
制法	经配料（石榴果汁：麦芽糊精9：1；加热搅拌）、过滤、瞬时灭菌（115-135℃，3-5s）、喷雾干燥、过筛、包装等主要工艺制成
得率，%	95-98
感官要求	粉红色至红棕色粉末，无肉眼可见外来杂质，具有本品固有的香气、无异味
粒度	100%过60目筛
干燥失重，%	≤2.0
灰分，%	≤3.0
总酸（以柠檬酸计），%	≥2.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤1.0
总砷（以As计），mg/kg	≤0.5
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.3
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，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. 玫瑰茄提取物

项 目	指 标
来源	干燥的玫瑰茄
制法	经提取（5倍量50%乙醇溶液（内含0.3%硫酸）60±4℃搅拌提取2次，每次2h）、过滤、合并提取液、浓缩、过滤、纯化（柱层析，XDA-6苯乙烯系大孔树脂，上样原料量：树脂=1:1，吸附速度：4-5L/min；水洗除杂质弃去，30%乙醇洗脱，洗脱速度：7-8 L/min；收集30%乙醇洗脱液）、减压浓缩、喷雾干燥、粉碎、过筛、包装等主要工艺制成
得率，%	约0.8-1.3
感官要求	深红色至紫红色粉末
粒度	100%通过40目
干燥失重，%	≤5.0
灰分，%	≤10.0
溶剂残留（乙醇），%	≤0.5
花青素，%	≥8.0
总多酚，%	≥20.0
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
二乙烯苯，μg/kg	≤50
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，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. 甜橙果粉

项 目	指 标
来源	甜橙(Citrus sinensis L. (Osbeck), Moro, Tarocco, Sanguinello varieties)的果实、麦芽糊精
制法	经冷榨提取、过滤、超滤（分子量范围10000道尔顿）、浓缩（反渗透，聚酰胺半渗透膜）、喷雾干燥（加麦芽糊精35-40%）、包装等主要工艺制成
提取比例	210: 1
感官要求	紫红色粉末
粒度	100%通过60目
干燥失重，%	≤2.0
灰分，%	≤2.0
溶剂残留（乙醇），%	≤0.5
橙皮苷（Hesperidin, HPLC），%	≥8.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤1.0
总砷（以As计），mg/kg	≤1.0
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.3
六六六，mg/kg	≤0.1
滴滴涕，mg/kg	≤0.1
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

5. 磷酸三钙：应符合GB 1886.332《食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钙》的规定。

6. 二氧化硅：应符合GB 25576《食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅》的规定。

No. 24011437