

国家市场监督管理总局
国产保健食品注册证书

产品名称	林丰牌金银花胖大海糖（薄荷味）		
注册人	江西林丰药业有限公司		
注册人地址	江西樟树市张家山工业园		
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G20250049	有效期至	2030年2月23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G20250049

林丰牌金银花胖大海糖（薄荷味）

【原料】金银花提取物、胖大海提取物

【辅料】麦芽糖醇、山梨糖醇液、蜂蜜、薄荷脑、薄荷油

【标志性成分及含量】每100g含：总黄酮 80mg、绿原酸 60mg

【适宜人群】咽部不适者

【不适宜人群】少年儿童、孕妇、乳母

【保健功能】清咽润喉

【食用量及食用方法】每日5次，每次1片，口服

【规格】2.5g/片

【贮藏方法】置阴凉、通风、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. 24013245

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20250049

林丰牌金银花胖大海糖（薄荷味）

【原料】 金银花提取物、胖大海提取物

【辅料】 麦芽糖醇、山梨糖醇液、蜂蜜、薄荷脑、薄荷油

【生产工艺】 本品经过筛、混合、溶糖醇、过滤、熬糖醇、冷却、调配、成型、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】 复合食品包装袋应符合GB 9683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
滋味、气味	味甜，具有薄荷味，口感清凉、纯正、协调，无异味
性状	片状硬糖，坚脆、完整
杂质	无正常视力可见的外来异物

【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，%	≤9.0	GB 5009.3
灰分，%	≤3.0	GB 5009.4
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤0.5	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
滴滴涕，mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19

No. 24013246

二氧化硫（以SO ₂ 计），g/kg	≤0.2	GB 5009.34
-------------------------------	------	------------

【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
总黄酮（以芦丁计），mg/100g	≥80	1 总黄酮的测定
绿原酸，mg/100g	≥60	GB/T 22250

1 总黄酮的测定

1.1 试剂

1.1.1 聚酰胺粉。

1.1.2 芦丁标准溶液：称取5.0mg芦丁，加甲醇溶解并定容至100mL，即得50μg/mL。

1.1.3 乙醇：分析纯。

1.1.4 甲醇：分析纯。

1.2 分析步骤

1.2.1 试样处理：称取一定量的试样，用少量纯化水化糖后，加乙醇至含80%，然后定容至25mL，摇匀后，超声提取20min，放置，吸取上清液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。

1.2.2 芦丁标准曲线：吸取芦丁标准液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。

1.3 计算和结果表示：

$$X=\frac{A\times V_2\times 100}{V_1\times M\times 1000}$$

式中：

X—试样中总黄酮的含量，mg/100g；

A—由标准曲线算得被测液中黄酮量，μg；

M—试样质量，g；

V₁—测定用试样体积，mL；

V₂—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】 净含量为2.5g/片，允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

1. 金银花提取物

项 目	指 标
来源	金银花 (<i>LONICERAE JAPONICAE FLOS</i>)
制法	经提取（加水100℃煎煮提取3次，分别12倍量1h、8倍量1h、8倍量0.5h）、过滤、减压浓缩、冷藏过夜、离心、减压浓缩、真空干燥（<-0.08MPa，60℃）、粉碎、过筛、包装等主要工艺制成
得率，%	9.51~10.42
感官要求	棕黄色粉末，具本品固有的滋味、气味，无异味
总黄酮(以芦丁计)，g/100g	≥1.2
水分，%	≤5.0
灰分，%	≤5.0
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	≤0.1
滴滴涕，mg/kg	≤0.1
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. 胖大海提取物

项 目	指 标
来源	胖大海 (<i>STERCULIA LYCHNOPHORA HANCE</i>)
制法	经粉碎、提取（加水100℃煎煮提取2次，分别20倍量2h、20倍量2h）、过滤、减压浓缩、冷藏过夜、离心、减压浓缩、真空干燥（<-0.08MPa，70℃）、粉碎、过筛、包装等主要工艺制成
得率，%	9.65~10.39
感官要求	棕色粉末，具本品固有的滋味、气味，无异味
总黄酮(以芦丁计)，mg/100g	≥950
水分，%	≤5.0
灰分，%	≤5.0
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	≤0.1
滴滴涕，mg/kg	≤0.1
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. 麦芽糖醇：应符合GB 28307《食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液》的规定。
4. 山梨糖醇液：应符合GB 1886.187《食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液》的规定。
5. 蜂蜜：应符合GB 14963《食品安全国家标准 蜂蜜》的规定。
6. 薄荷脑：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
7. 薄荷油：应符合《中华人民共和国药典》的规定。