

国家市场监督管理总局国产保健食品 注册证书

产品名称	森鑫源牌哈蟆油大枣枸杞饮品		
注册人	清原满族自治县森源食品有限公司		
注册人地址	清原满族自治县南口前镇王家堡村		
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G20220059	有效期至	2027年06月16日
附件	附1 产品说明书、附2 产品技术要求		
备注	无		

国家市场监督管理总局



国家市场监督管理总局 保健食品产品说明书

国食健注G20220059

森鑫源牌哈蟆油大枣枸杞饮品

【原料】 大枣、枸杞子、哈蟆油

【辅料】 低聚异麦芽糖、冰糖、纯化水

【标志性成分及含量】 每100mL含：蛋白质 231mg、粗多糖 87.5mg

【适宜人群】 免疫力低下者

【不适宜人群】 婴幼儿、孕妇、乳母

【保健功能】 本品经动物实验评价，具有增强免疫力的保健功能

【食用量及食用方法】 每日1次，每次1瓶，口服

【规格】 70mL/瓶

【贮藏方法】 密封，置常温干燥处

【保质期】 12 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

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20220059

森鑫源牌哈蟆油大枣枸杞饮品

- 【原料】大枣、枸杞子、哈蟆油
- 【辅料】低聚异麦芽糖、冰糖、纯化水
- 【生产工艺】本品经预处理（哈蟆油，挑选、剔杂、冲洗、淋干、切制）、提取（枸杞子、大枣，加6倍量水浸泡60min后煎煮60min）、配制、过滤、灌装、湿热灭菌（121℃，30min）、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】玻璃瓶应符合QB/T 4594的规定，爪式旋开盖应符合GB/T 29335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	哈蟆油呈乳白色至淡棕色，汤汁呈淡黄色至棕色
滋味、气味	具有本品应有的滋味和气味，无异味
状态	具本品应有的状态，哈蟆油在汤汁中呈胶冻状或附有絮状油，久置允许有少许沉淀和絮状物，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
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
镉（以Cd计），mg/kg	≤0.1	GB 5009.15
固形物，%	≥20	GB/T 10786
可溶性固形物，%	≥9	GB/T 10786
六六六，mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤5	GB 5009.22

- 【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/mL	≤ 1000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/mL	≤ 0.43	GB 4789.3 MPN计数法
霉菌和酵母, CFU/mL	≤ 50	GB 4789.15
金黄色葡萄球菌	$\leq 0/25\text{mL}$	GB 4789.10
沙门氏菌	$\leq 0/25\text{mL}$	GB 4789.4

【标志性成分指标】 应符合表4 的规定。

表4 标志性成分指标

项 目	指标(每 100mL)	检测方法
蛋白质	$\geq 231 \text{ mg}$	GB 5009.5中“第一法 凯氏定氮法”
粗多糖（以葡萄糖计）	$\geq 87.5 \text{ mg}$	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，再与用苯酚-硫酸成橙红色化合物，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 试剂

1.2.1 实验用水为去离子水或同等纯度的水，试剂均为分析纯。

1.2.2 无水乙醇。

1.2.3 80%（V/V）乙醇溶液。

1.2.4 葡萄糖标准液：精密称取干燥至恒重的葡萄糖0.5000g加水溶解，并定容至50mL，混匀，置冰箱中保存，此溶液1mL含10.0mg葡萄糖，用前稀释100倍为使用液（0.1mg/mL）。

1.2.5 浓硫酸（比重1.84）。

1.2.6 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一个月。

1.3 仪器

1.3.1 分光光度计。

1.3.2 水浴锅。

1.3.3 离心机。

1.3.4 匀浆机。

1.4 标准曲线制备：精密吸取葡萄糖标准使用液0、0.10、0.20、0.40、0.60、0.80、1.00mL（相当于葡萄糖0、0.010、0.020、0.040、0.060、0.080、0.10mg）分别置于25mL比色管中，准确加水至2.0mL，加入5%苯酚溶液1.0mL，摇匀，小心加入浓硫酸10.0mL，摇匀，置沸水溶液中煮沸2min，冷却至室温，用分光光度计在485nm波长处以试剂空白溶液为参比，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。

1.5 样品处理

1.5.1 样品处理：将样品混合均匀，过滤备用。

1.5.2 沉淀粗多糖：精密吸取1.5.1项下滤液2.0mL (V_1)，置于15mL离心管中，加入无水乙醇8mL，混匀，于4℃冰箱静置4h以上，以4000rpm离心5min，弃去上清液，残渣用80%乙醇溶液数毫升洗涤，离心后弃去上清液，反复3-4次操作，残渣用水溶解并定容至10mL (V_2)。

1.5.3 样品测定：精密吸取样品测定液0.1mL (V_3)，置于25mL比色管中，准确加水至2.0mL，按1.4项下方法测定吸光度值。从标准曲线上查出葡萄糖质量 (m_1)，计算样品中粗多糖含量。同时，作样品空白实验。

1.6 结果计算

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

式中：

X—样品中粗多糖含量（以葡萄糖计），mg/100mL；

m_1 —样品测定液中葡萄糖质量，mg；

V_1 —样品体积，mL；

V_2 —粗多糖溶液体积，mL；

V_3 —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】

净含量为70mL/瓶，允许负偏差为4.5mL。

【原辅料质量要求】

1. 哈蟆油：应符合《中华人民共和国药典》和GB/T 19507《地理标志产品 吉林长白山中国林蛙油》的规定。
2. 大枣：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
3. 枸杞子：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
4. 低聚异麦芽糖：应符合GB/T 20881《低聚异麦芽糖》的规定。
5. 冰糖：应符合GB/T 35883《冰糖》的规定。
6. 纯化水：应符合《中华人民共和国药典》的规定。