国家市场监督管理总局 保健食品产品技术要求

国食健注G20220133

银龄牌壳寡糖葡萄籽提取物胶囊

【原料】 壳寡糖、海带提取物、葡萄籽提取物、 β -胡萝卜素粉(β -胡萝卜素、变性淀粉、维生素C、维生素E、二氧化硅)

【辅料】 硬脂酸镁

【生产工艺】 本品经过筛、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 | 内容物呈黄色至黄褐色 |
| 滋味、气味 | 具有本品应有的滋味、气味,无异味 |
| 性状 | 硬胶囊,完整光洁,无粘结、变形、囊壳破裂等现象,内容物为粉末 |
| 杂质 | 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, g/100g | €9 | GB 5009.3 |
| 灰分, g/100g | €8 | GB 5009. 4 |
| 崩解时限, min | €30 | 《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 |
| 镉(以Cd计), mg/kg | ≤0.1 | GB 5009.15 |
| | | |

| 六六六, mg/kg | ≤0.2 | GB/T 5009.19 |
|------------|------|--------------|
| 滴滴涕,mg/kg | €0.2 | 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 |
|--------------------|----------------|-------------|
| β-胡萝卜素, mg/100g | 140~260 | 1 β-胡萝卜素的测定 |
| 原花青素, g/100g | ≥ 6. 25 | 2 原花青素的测定 |
| 粗多糖(以葡萄糖计), g/100g | ≥3 | 3 粗多糖的测定 |

1 β-胡萝卜素的测定

称取适量样品(β-胡萝卜素浓度在本法检测线性范围内),转移样品至100mL容量瓶中,加 $400\sim600m$ g胰酶到容量瓶中,加10mL温水混合,保持1min。容量瓶中加入5mL吡啶、10mL氯仿、20mL乙醇,混合 $1\sim2m$ in,超声15min,搅拌1min。容量瓶用Para膜封口,膜上刺小孔,置于 $75\sim80$ °C水浴中加热,同时搅拌。水浴中保持20min。容量瓶降到室温,加入10mL氯仿,35mL四氢呋喃,加乙醇至刻度,混匀,超声5min。

余同GB/T 5009.83规定的方法测定。

2 原花青素的测定

2.1 方法

用分光光度法测定样品中原花青素的含量。

- 2.2 原理:花青素是含有儿茶素和表儿茶素单元的聚合物。花青素经过用热酸处理后,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。
- 2.3 仪器
- 2.3.1 分光光度计。
- 2.3.2 回流装置。
- 2.4 试剂
- 2.4.1 甲醇:分析纯。
- 2.4.2 正丁醇:分析纯。
- 2.4.3 盐酸:分析纯。
- **2.4.4** 硫酸铁铵: NH₄Fe(SO₄)₂·12H₂O溶液: 用浓度为2mo1/L盐酸配成2g/100mL的溶液。
- 2.4.5 正丁醇与盐酸混合液:按95:5(V:V)混合。
- 2.4.6 标准液: 称取花青素标准品10.0mg溶于10mL甲醇中。
- 2.5 分析步骤
- 2.5.1 试样的制备:取10粒胶囊内容物,研磨均匀,称取40~70mg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。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。
- **2.5.2** 标准曲线:取标准液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。与试样测定处理相同。
- 2.6 分析结果表述: 试样中原花青素测定结果按(1)式计算。

$$X (\%) = \frac{m_1 \times v \times 1000}{m \times 1000 \times 1000} \times 100 \dots (1)$$

式中:

X—试样中花青素的百分含量, g/100g;

 m_1 一反应混合物中花青素的量, μg ;

v一待测样液的总体积, mL;

m—试样的质量, mg。

3 粗多糖的测定

- 3.1 仪器: TU-1800紫外-可见分光光度计。
- 3.2 试剂
- 3.2.1 蒽酮溶液:精密称取蒽酮0.1g,加80%的硫酸溶液100mL使溶解,摇匀,即得。
- 3.2.2 葡萄糖对照品溶液:精密称取105℃干燥至恒重的葡萄糖对照品适量,加水制成1mL含0.1mg的溶液,即得。
- 3.3 标准曲线的制备:分别精密吸取对照品溶液0.2、0.4、0.6、0.8、1.0、1.2mL,置10mL具塞试管中,加水至2mL,精密加入蒽酮溶液6mL,摇匀,置沸水浴中加热15min,取出,放入冰水浴中冷却15min,以相应的试剂为空白,在波长625nm测定吸光度值,以吸光度值为纵坐标,浓度为横坐标,绘制标准曲线。
- 3.4 样品溶液的制备:取样品内容物约4.5g,精密称定,置索氏提取器中,加水适量,电加热器加热回流提取至提取液无色,提取液转移至100mL容量瓶中,加水稀释至刻度,摇匀,精密量取10mL置200mL三角瓶,加入乙醇150mL,摇匀,4℃放置12h,取出,4000r/min离心5min,倾去上清液,沉淀加热水溶解并转移至50mL容量瓶中,加水稀释至刻度,摇匀,即得。
- 3.5 样品测定:精密量取样品溶液2mL,置10mL具塞试管中,精密加入蒽酮溶液6mL,摇匀,置沸水浴中加热15min,取出,放入冰水浴中冷却15min,以相应的试剂为空白,在波长625nm测定吸光度值,计算,即得。本法粗多糖含量以无水葡萄糖计。
- 3.6 结果计算

$$X = \frac{c \times n}{m} \times 100\%$$

式中:

X一样品中粗多糖含量,%;

c一在回归曲线上算得的样品溶液的浓度, µg/mL;

n一样品的稀释倍数;

m—样品称取量, mg。

【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. 壳寡糖: 应符合《关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告》(2014年第6号)的规定。
- 2. 海带提取物

| 来源 | 海带 应符合相关食品安全国家标准的规定 |
|----|------------------------|

| 经清洗、提取(10倍量水100℃保持微沸提取3次,每次1h,合并提取液)、减压浓缩、喷雾干燥(进风温度120~150℃,出风温度60~90℃),得干粉、过筛(80目)、质检部取样检测合格、分装等主要工艺加工制成 |
|---|
| 约10 |
| 棕色粉末 |
| ≥15 |
| 95%应通过80目筛 |
| ≤5 |
| ≤2 |
| ≤1.5 |
| ≤1 |
| ≤0.5 |
| ≤0.5 |
| ≤1000 |
| ≤50 |
| ≤0.92 |
| ≤0/25g |
| ≤0/25g |
| |

3. 葡萄籽提取物

| 项目 | 指 标 |
|----------------|--|
| 来源 | 葡萄籽 应符合相关食品安全国家标准的规定 |
| 制法 | 经粗碎、提取(分别5倍量、4倍量、3倍量75%乙醇 提取3次,每次2h,合并提取液)、减压回收乙醇 至无醇味、加纯化水、搅拌、100目筛网过滤、滤 液减压浓缩、喷雾干燥(进风温度120~150℃,出 风温度60~90℃),得干粉、分装等主要工艺加工 制成 |
| 得率,% | 约8 |
| 感官要求 | 红棕色粉末 |
| 原花青素,% | ≥60 |
| 粒度 | 95%应通过80目筛 |
| 干燥失重,% | ≤5 |
| 酸不溶灰分,% | ≤2 |
| 铅(以Pb计), mg/kg | ≤1.5 |
| 菌落总数, CFU/g | ≤1000 |
| 霉菌和酵母, CFU/g | ≤50 |
| 大肠菌群,MPN/g | ≤0.92 |
| 沙门氏菌 | ≤0/25g |

| 金黄色葡萄球 | ≤0/25g |
|--------|--------|
| | |

4. β-胡萝卜素粉(β-胡萝卜素、变性淀粉、维生素C、维生素E、二氧化硅)

| 项目 | 指 标 |
|-----------------|--|
| 来源 | β-胡萝卜素、变性淀粉、维生素C、维生素E、二氧 化硅 |
| 制法 | 经备料、水相/油相制备、乳化、喷雾干燥(进风温度160~200℃,出风温度70~100℃)、混合(40~60min)、过筛包装等主要工艺加工制成 |
| 感官要求 | 红色流动性粉末 |
| β-胡萝卜素,% | ≥10.0 |
| 水分,% | ≤5.0 |
| 铅(以Pb计), mg/kg | ≤1.5 |
| 总砷(以As计), mg/kg | ≤1.0 |
| 菌落总数, CFU/g | ≤1000 |
| 霉菌和酵母, CFU/g | ≤50 |
| 大肠菌群,MPN/g | ≤0.92 |
| 沙门氏菌 | ≤0/25g |
| 金黄色葡萄球 | ≤0/25g |

^{5.} 硬脂酸镁: 应符合《中华人民共和国药典》的规定。