

附2

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20210019

威尔瑞牌决明子菊粉大豆膳食纤维粉

- 【原料】 大豆膳食纤维粉、菊粉、决明子提取物
- 【辅料】 菠萝粉、香蕉粉、菠菜粉、绿茶粉
- 【生产工艺】 本品经混合、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】 复合膜应符合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	浅绿色
滋味、气味	具本品固有的滋味、气味，无异味
性状	均匀一致的粉末，无结块，无霉变
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	≤7.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤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	≤0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19

总蒽醌，mg/100g	50～350	1 总蒽醌的测定
-------------	--------	----------

1 总蒽醌的测定

1.1 试剂

1.1.1 对照品溶液的制备：精密称取1,8-二羟基蒽醌25.0mg，加冰乙酸溶解并稀释至50mL。

1.1.2 混合酸溶液：25%盐酸溶液2mL加冰乙酸18mL。

1.1.3 混合碱溶液：取等量的10%氢氧化钠溶液和4%的氨溶液混合。

1.2 仪器：分光光度计。

1.3 测定：精密称取适量样品置于100mL圆底烧瓶中，加混合酸溶液6mL混匀，在沸水浴中回流15min，放冷，加乙醚30mL提取，提取液通过脱脂棉滤入分液漏斗中，继续用乙醚洗涤残渣二次，每次5mL，料渣再加混合酸4mL，在沸水浴中回流15分钟，放冷，用乙醚20mL提取，并用乙醚洗涤残渣二次，每次5mL，合并乙醚液，用水30mL、20mL振摇洗涤二次，弃去水洗液，乙醚液用混合碱溶液50，20，20mL提取三次，合并碱提取液，置100mL容量瓶中，加混合碱溶液至刻度，混匀。取约50mL置于100mL锥形瓶，称重（准确至0.01g），置沸水浴中回流30分钟，取出，迅速冷却至室温，称重，补加10%氨溶液到原来的重量，混匀即得样品待测液。同时吸取标准溶液：0.3、0.6、0.9、1.2、1.5mL于50mL容量瓶中，加混合碱至刻度，摇匀，暗处放置30分钟，以混合碱为空白，于525nm比色，测定样品和标准系列的吸光度值，求回归方程，按回归方程计算试样中总蒽醌含量。

1.4 计算

$$X = (C \times V \times 100) / (m \times 1000 \times 1000)$$

式中：

X—试样中总蒽醌的含量（以1,8-二羟基蒽醌计），g/100g或g/100mL；

C—由标准曲线算得被测液中总蒽醌的含量，g/mL；

V—混合碱定容总体积，mL；

m—试样质量或体积，g(mL)。

【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
总膳食纤维，g/100g	≥25. 0g	GB/T 5009. 88

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为6g/袋，允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

1. 大豆膳食纤维粉：应符合GB/T 22494《大豆膳食纤维粉》的规定。
2. 菊粉：应符合《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009年第5号）的规定。
3. 决明子提取物

项 目	指 标
来源	豆科植物决明干燥成熟的种子 应符合《中华人民共和国药典》的规定
制法	经提取（10倍量75%乙醇80℃提取2次，每次2h）、过滤、减压浓缩、真空干燥（60℃）、粉碎、过筛（80目）、检测合格等主要工艺制成
提取得率，%	10
感官要求	棕黄色粉末；味微苦，无特殊气味
水分，g/100g	≤5
灰分，g/100g	≤5
总砷(以As计)，mg/kg	≤0.3
铅(以Pb计)，mg/kg	≤0.5
总汞(以Hg计)，mg/kg	≤0.2
六六六，mg/kg	≤0.02
滴滴涕，mg/kg	≤0.02
总蒽醌，%	3~5
细菌总数，CFU/g	≤10000
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. 菠萝粉

项 目	指 标
来源	菠萝
制法	经清洗、削皮、挖肉，将果肉制浆，煮制（80℃，30min），均质、喷雾干燥（进风温度170℃，出风温度95℃），检测合格等主要工艺制成
感官要求	橙黄、浅黄或灰白色的均匀粉末无结块；具菠萝粉应有的气味滋味，无异味
水分，g/100g	≤5
灰分，g/100g	≤5
总砷(以As计)，mg/kg	≤0.5
铅(以Pb计)，mg/kg	≤1.0
六六六，mg/kg	≤0.02
滴滴涕，mg/kg	≤0.02
细菌总数，CFU/g	≤10000
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. 香蕉粉

项 目	指 标
来源	香蕉
制法	经配料、加热混拌（85℃，30min）、喷雾干燥（进风温度180℃，出风温度95℃）、过筛、除杂等主要工艺制成
感官要求	均匀粉末无结块；具香蕉应有的气味滋味，无异味
水分，g/100g	≤5
灰分，g/100g	≤5
总砷(以As计)，mg/kg	≤0.5
铅(以Pb计)，mg/kg	≤1.0
六六六，mg/kg	≤0.05
滴滴涕，mg/kg	≤0.05

细菌总数, CFU/g	≤10000
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

6. 菠菜粉

项 目	指 标
来源	菠菜
制法	经挑选、去根去黄叶、清洗、切段、漂烫（95℃，1~3min），烘干（75℃，2~3h，或95℃30min），粉碎、过筛（80目）、检验合格、包装等主要工艺加工制成
感官要求	绿色粉末，均匀无结块；具菠菜应有的气味滋味，无异味
水分, g/100g	≤7.0
灰分, g/100g	≤16
总砷(以As计), mg/kg	≤0.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤1.0
总汞(以Hg计), mg/kg	≤0.1
六六六, mg/kg	≤0.05
滴滴涕, mg/kg	≤0.05
细菌总数, CFU/g	≤10000
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

7. 绿茶粉

项 目	指 标
来源	茶鲜叶
制法	经清洗、蒸汽杀青、烘干（120℃）、研磨、过筛（80目）、检验合格、包装等主要工艺制成
感官要求	绿色粉末，均匀无结块；具绿茶粉应有的气味滋味，无异味
水分, g/100g	≤7.0
灰分, g/100g	≤8.0
总砷(以As计), mg/kg	≤0.3
铅(以Pb计), mg/kg	≤0.5
总汞(以Hg计), mg/kg	≤0.2
六六六, mg/kg	≤0.2
滴滴涕, mg/kg	≤0.2
细菌总数, CFU/g	≤10000
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