

国家食品药品监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20150327

清水泉牌平贝梨汁饮料

qingshuiquanpaipingbeilizhiyinliao

- 【配方】 平贝母、浓缩梨汁、蜂蜜、柠檬酸、山梨酸钾、纯化水
- 【生产工艺】 本品经提取、浓缩、配制、过滤、高温瞬时灭菌、灌装、包装等主要工艺加工制成。
- 【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	浅棕黄色
滋味、气味	具本品的正常滋味，无异味
性状	液体，久置允许有微量沉淀
杂质	无肉眼可见外来杂质

【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
pH值	4.8~6.0	GB/T 10468-1989
可溶性固形物，%	≥6	GB/T 12143-2008
铅（以Pb计），mg/L	≤0.5	GB 5009.12-2010
砷（以As计），mg/L	≤0.3	GB/T 5009.11-2003
汞（以Hg计），mg/L	≤0.3	GB/T 5009.17-2003
六六六，mg/L	≤0.2	GB/T 5009.19-2008
滴滴涕，mg/L	≤0.2	GB/T 5009.19-2008
山梨酸钾，g/L	≤0.5	GB/T 5009.29-2003

【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	≤ 100	GB 4789.2-2010
大肠菌群, MPN/100mL	≤ 6	GB/T 4789.3-2003
霉菌, cfu/mL	≤ 10	GB 4789.15-2010
酵母, cfu/mL	≤ 10	GB 4789.15-2010
致病菌（指沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌）	不得检出	GB 4789.4-2010、GB 4789.5-2012、GB 4789.10-2010、GB/T 4789.11-2003

【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
总生物碱（以贝母素乙计），mg/100mL	≥ 0.4	1 总生物碱的测定

1 总生物碱的测定

1.1 仪器

1.1.1 紫外-可见分光光度计

1.1.2 电热恒温水浴锅

1.2 试剂

1.2.1 氯仿：分析纯

1.2.2 甲醇：分析纯

1.2.3 氨水：分析纯

1.2.4 无水硫酸钠

1.2.5 氢氧化钠-邻苯二甲酸缓冲溶液（pH4.2）

1.2.6 pH=4.2的缓冲盐：加入0.2mol/L的邻苯二甲酸氢钾50mL，用0.2mol的氢氧化钠溶液22.66mL混匀后用酸度计校正到pH=4.2。

1.3 对照品溶液的制备：精密称取贝母素乙对照品（购自中国食品药品检定研究院）6.2mg，加三氯甲烷溶解并定容至100mL，即得对照品溶液。每1mL含贝母素乙0.062mg。

1.4 标准曲线的绘制：分别精密吸取对照品溶液0.5、1.0、2.0、3.0、4.0、5.0、6.0、8.0mL于25mL容量瓶中，分别精密加入pH4.2的氢氧化钠-邻苯二甲酸氢钾缓冲液5mL及其配制的0.05%溴麝香草酚蓝溶液2mL，加三氯甲烷至刻度，剧烈振荡3次，移入分液漏斗中，静置30min，分取三氯甲烷至预先放有0.20g无水硫酸钠（预先于105℃加热1h）的具塞锥形瓶中，密闭摇匀，取上清液，于413nm波长处测定吸光度值，同法制成空白对照，测定吸光度值。以浓度为横坐标，吸光度值为纵坐标，绘制标准曲线。

1.5 样品测定：将150mL样品溶液移至具塞锥形瓶中，在60℃水浴中挥干水分（或用旋转蒸发仪在60℃下减压回收水分）得浸膏。精密加入浓氨水试液4mL，静置，浸润1h，精密加入三氯甲烷-甲醇（4:1）的混合溶液100mL，称定重量，加热回流3h，放冷，再称定重量，加上混合液补足减失的重量，摇匀，滤过，精密量取续滤液20mL，蒸干，残渣加三氯甲烷分次溶解定量移入10mL容量瓶中，加三氯甲烷至刻度，摇匀，滤过，即得样品溶液。精密吸取样品溶液5mL，置于25mL容量瓶中，精确加入pH4.2的氢氧化钠-邻苯二甲酸氢钾缓冲液5mL及其配制的0.05%溴麝香草酚蓝溶液2mL，加三氯甲烷至刻度，剧烈振荡3次，移入分液漏斗中，静置30min，分取三氯甲烷层置预先放有0.20g无水硫酸钠（预先于105℃加热1h）的具塞锥形瓶中，密闭摇匀，取上清液，于413nm波长处测定吸光度值。

1.6 结果计算：将测得的样品吸光度值代入回归方程计算含量。

【保健功能】 清咽

【适宜人群】 咽部不适者

【不适宜人群】 婴幼儿

【食用方法及食用量】 每日2次, 每次1瓶, 口服

【规格】 150mL/瓶

【贮藏】 密闭, 置阴凉、干燥处

【保质期】 12个月
