

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G20110684

合辉牌金银花菊花颗粒（草莓味）

- 【原料】 菊花提取物、绿茶提取物、金银花提取物
- 【辅料】 可溶性淀粉、蔗糖、聚维酮、甜菊糖苷、草莓香精
- 【生产工艺】 本品经粉碎、过筛、混合、制粒、干燥、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】
复合膜应符合YBB00132002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	棕黄至棕褐色，色泽均匀
滋味、气味	草莓味
性状	颗粒剂，无结块
杂质	无肉眼可见外来杂质

- 【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，%	≤6	GB 5009.3
灰分，%	≤10	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

粒度	不能通过一号筛与能通过五号筛的总和不得超过15%	《中华人民共和国药典》
溶化性	应全部溶化或轻微浑浊	《中华人民共和国药典》

【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	$\leq 0/25g$	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	$\leq 0/25g$	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
绿原酸, g/100g	≥ 0.3	GB/T 22250
茶多酚, g/100g	≥ 3.1	GB/T 8313

【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”项下颗粒剂的规定。

【原辅料质量要求】

1. 菊花提取物

菊花提取物质量要求

项 目	指 标
来源	菊花 应符合《中华人民共和国药典》的规定。
制法	经提取（10倍纯化水100℃提取2次，分别2h、1.5h）、过滤、浓缩、喷雾干燥（进风温度190~200℃、出风温度80~90℃）、过筛、包装等主要工艺加工制成。
提取率, %	约30
感官要求	棕黄色粉末，具本品特有的气味，无肉眼可见外来杂质
粒度, 目	80
绿原酸, %	≥ 0.5

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	≤0.2
滴滴涕, mg/kg	≤0.2
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. 绿茶提取物

绿茶提取物质量要求

项 目	指 标
来源	绿茶
制法	经提取(10倍纯化水90℃浸提15min)、过滤、浓缩、喷雾干燥(进风温度190~200℃, 出风温度80~90℃)、过筛、包装等主要工艺加工制成。
提取率, %	约20
感官要求	茶褐色粉末, 本品特有的气味, 无肉眼可见外来杂质
粒度, 目	80
茶多酚, %	≥30
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	≤0.2
滴滴涕, mg/kg	≤0.2
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. 金银花提取物

金银花提取物质量要求

项 目	指 标
来源	金银花 应符合《中华人民共和国药典》的规定。
制法	经提取(10倍纯化水100℃提取2次, 每次2h)、过滤、浓缩、喷雾干燥(进风温度190~200℃, 出风温度80~90℃)、过筛、包装等主要工艺加工制成。
提取率, %	约20
感官要求	棕黄色粉末, 本品特有的气味, 无肉眼可见外来杂质
粒度, 目	80
绿原酸, %	≥5
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	≤0.2
滴滴涕, mg/kg	≤0.2
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

4. 可溶性淀粉: 应符合《中华人民共和国药典》的规定。
 5. 蔗糖: 应符合《中华人民共和国药典》的规定。
 6. 聚维酮: 应符合《中华人民共和国药典》的规定。
 7. 甜菊糖苷: 应符合GB 8270《食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷》的规定。
 8. 草莓香精: 应符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。
-