

# 国家市场监督管理总局国产保健食品 注册证书

产品名称	江绿牌阿胶枸杞颗粒		
注册人	江西草珊瑚药业有限公司 江西念菴堂药业有限公司		
注册人地址	江西省赣江新区直管区新祺周欣东杨路8号-41栋二楼 江西省南昌市青山湖区青山湖大道388号（民营科技园）		
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G20070006	有效期至	2024年12月10日
附件	附1 产品说明书、附2 产品技术要求		
备注	2023年02月07日，批准该产品注册人地址“江西省南昌市南昌经济技术开发区桑海产业园新祺周欣东杨路8号-41栋二楼 江西省南昌市青山湖区青山湖大道388号（民营科技园）”变更为“江西省赣江新区直管区新祺周欣东杨路8号-41栋二楼 江西省南昌市青山湖区青山湖大道388号（民营科技园）”；批准该产品名称“江绿牌阿胶铁枸杞茯苓大枣颗粒”变更为“江绿牌阿胶枸杞颗粒”。		



# 国家市场监督管理总局 保健食品产品说明书

国食健注G20070006

## 江绿牌阿胶枸杞颗粒

**【原料】** 枸杞子、茯苓、大枣、阿胶、葡萄糖酸亚铁

**【辅料】** 白砂糖、糊精

**【标志性成分及含量】** 每100g含：粗多糖 51.2mg、铁 11.93mg

**【适宜人群】** 免疫力低下者

**【不适宜人群】** 3岁以下婴幼儿、儿童、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2次，每次1袋，冲服

**【规格】** 20g/袋

**【贮藏方法】** 置阴凉干燥处

**【保质期】** 24 个月

**【注意事项】** 本品不能代替药物；不宜超过推荐量或与同类营养素同时食用；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G20070006

## 江绿牌阿胶枸杞颗粒

【原料】枸杞子、茯苓、大枣、阿胶、葡萄糖酸亚铁

【辅料】白砂糖、糊精

【生产工艺】本品经提取（枸杞子、茯苓、大枣，第一次10倍量水浸渍1h，煎煮2h；第二次8倍量水煎煮2h，合并提取液，过滤）、浓缩、混合、制粒、干燥、整粒、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】复合食品包装袋应符合GB 9683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	浅棕色
滋 味、气 味	具本品固有的风味，无异味
状 态	颗粒状固体，无肉眼可见的外来杂质

【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
蛋白 质， g/100g	≥6.0	GB 5009. 5
水 分， %	≤5.0	GB 5009. 3
灰 分， %	≤5.0	GB 5009. 4
粒 度	不能通过一号筛与能通过五号筛的总和不超过15%	《中华人民共和国药典》
溶 化 性	全部溶化，允许有轻微浑浊，无异物	《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 梅(以Hg计)， mg/kg	≤0.3	GB 5009. 17
六 六 六， mg/kg	≤0.1	GB/T 5009. 19
滴 滴 涕， mg/kg	≤0.1	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	≤25	GB 4789. 15
金黄色葡萄球菌	≤0/25g	GB 4789. 10
沙门氏菌	≤0/25g	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 100g )	检测方法
粗多糖 (以葡聚糖计)	≥51. 2 mg	1 粗多糖的测定
铁 (以Fe计)	11. 93-19. 88 mg	GB 5009. 90

## 1 粗多糖的测定

1.1 原理：样品中分子量大于10000的高分子物质在800mL/L乙醇溶液中沉淀，与水溶性单糖和低聚糖分离，用碱性二价铜试剂选择性的从其它高分子物质中沉淀具有葡聚糖结构的多糖，用苯酚-硫酸反应，以碳水化合物比色测定其含量，其显色强度与粗多糖中葡聚糖的含量成正比，以此计算样品中粗多糖含量。

### 1.2 试剂

除特殊注明外，本方法所用试剂均为分析纯；所用水为去离子水或同等纯度蒸馏水。

1.2.1 乙醇溶液 (800mL/L) : 20mL水中加入无水乙醇80mL，混匀。

1.2.2 氢氧化钠溶液 (100g/L) : 称取100g氢氧化钠，加水溶解并稀释至1L，加入固体无水硫酸钠至饱和，备用。

1.2.3 铜试剂储备液：称取3. 0g CuSO<sub>4</sub> · 5H<sub>2</sub>O、30. 0g柠檬酸钠，加水溶解并稀释至1L，混匀，备用。

1.2.4 铜试剂溶液：取铜试剂储备液50mL，加水50mL，混匀后加入固体无水硫酸钠12. 5g并使其溶解。临用新配。

1.2.5 洗涤剂：取水50mL，加入10mL铜试剂溶液、10mL氢氧化钠溶液，混匀。

1.2.6 硫酸溶液 (100mL/L) : 取100mL浓硫酸加入到800mL左右水中，混匀，冷却后稀释至1L。

1.2.7 苯酚溶液 (50g/L) : 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1个月。

1.2.8 葡聚糖标准储备液：精密称取分子量500000、干燥至恒重的葡聚糖标准品（购自Sigma公司，含量99. 9%）0. 5000g，加水溶解并定容至50mL，混匀，置冰箱中保存。此溶液每1mL含葡聚糖10. 0mg。

1.2.9 葡聚糖标准使用液：吸取葡聚糖标准储备液1.00mL，置于100mL容量瓶中，加水至刻度，混匀，置冰箱中保存。此溶液每1mL含葡聚糖0.10mg。

### 1.3 仪器

1.3.1 分光光度计。

1.3.2 离心机（3000r/min）。

1.3.3 旋转混匀器。

1.4 标准曲线的绘制：精密吸取葡聚糖标准使用液0、0.10、0.20、0.40、0.60、0.80、1.00mL（相当于葡聚糖0、0.01、0.02、0.04、0.06、0.08、0.10mg），分别置于25mL比色管中，准确补充水至2.0mL，加入50g/L苯酚溶液1.0mL，于旋转混匀器上混匀，小心加入浓硫酸10.0mL，于旋转混匀器上小心混匀，置沸水浴中煮沸2min，冷却后用分光光度计于485nm波长处，以试剂空白溶液为参比，1cm比色皿测定吸光度值。以葡聚糖浓度为横坐标，吸光度值为纵坐标，绘制标准曲线。

### 1.5 样品处理

1.5.1 样品提取：称取混合均匀的样品2.0g，置于100mL容量瓶中，加水80mL左右，置沸水浴上加热2h，冷却至室温后补加水至刻度，混匀后过滤，弃去初滤液，收集续滤液供沉淀粗多糖。

1.5.2 沉淀粗多糖：精密吸取1.5.1项下续滤液5.0mL，置于50mL离心管中，加入无水乙醇20mL，混匀5min后以3000r/min离心5min，弃去上清液。残渣用800mL/L乙醇溶液数毫升洗涤，离心后弃上清液，反复操作3~4次。残渣用水溶解并定容至5.0mL，混匀后供沉淀葡聚糖。

1.5.3 沉淀葡聚糖：精密取1.5.2项下终溶液2mL，置于20mL离心管中，加入100g/L氢氧化钠溶液2.0mL、铜试剂溶液2.0mL，置沸水浴中煮沸2min，冷却后以3000r/min离心5min，弃去上清液。残渣用洗涤液数毫升洗涤，离心后弃上清液，反复操作3次后，残渣用100mL/L硫酸溶液2.0mL溶解并转移至50mL容量瓶中，加水稀释至刻度，混匀。此溶液为样品测定液。

1.6 样品测定：精密吸取样品测定液2.0mL，置于25mL比色管中，加入50g/L苯酚溶液1.0mL，于旋转混匀器上混匀，小心加入浓硫酸10.0mL，于旋转混匀器上小心混匀，置沸水浴中煮沸2min，冷却至室温后用分光光度计于485nm波长处，以试剂空白为参比，1cm比色皿测定吸光度值。从标准曲线上查出葡聚糖含量，计算样品中粗多糖含量，同时做样品空白试验。

### 1.7 结果计算

$$X = \frac{(W_1 - W_2) \times V_1 \times V_3 \times V_5}{M \times V_2 \times V_4 \times V_6}$$

式中：

X—样品中粗多糖含量（以葡聚糖计），mg/g；

W<sub>1</sub>—样品测定液中葡聚糖质量，mg；

W<sub>2</sub>—样品空白液中葡聚糖质量，mg；

M—样品称取量，g；

V<sub>1</sub>—样品提取液总体积，mL；

V<sub>2</sub>—沉淀粗多糖所用样品提取液体积，mL；

$V_3$ —粗多糖溶液体积, mL;

$V_4$ —沉淀葡聚糖所用粗多糖溶液体积, mL;

$V_5$ —样品测定液总体积, mL;

$V_6$ —测定用样品测定液体积, mL。

**【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. 阿胶、枸杞子、茯苓、大枣、葡萄糖酸亚铁、糊精: 应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2. 白砂糖: 应符合GB/T 317《白砂糖》的规定。