

国家市场监督管理总局
国产保健食品注册证书

产品名称	雷允上牌金银花川贝母罗汉果含片		
注册人	常熟雷允上制药有限公司		
注册人地址	苏州常熟市深圳路90号		
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G20240100	有效期至	2029年2月8日
附件	附1 产品说明书、附2 产品技术要求		
备注			



附1

国家市场监督管理总局
保健食品产品说明书

国食健注G20240100

雷允上牌金银花川贝母罗汉果含片

【原料】罗汉果提取物、金银花提取物、余甘子提取物、川贝母提取物

【辅料】异麦芽酮糖醇、木糖醇、糊精、硬脂酸镁、薄荷脑、三氯蔗糖

【标志性成分及含量】每100g含：绿原酸 0.45g、没食子酸 1.08g

【适宜人群】咽部不适者

【不适宜人群】少年儿童、孕妇、乳母

【保健功能】清咽润喉

【食用量及食用方法】每日2次，每次2片，含服

【规格】1g/片

【贮藏方法】避光、密封，置干燥处保存

【保质期】24个月

【注意事项】本品不能代替药物；适宜人群外的人群不推荐食用本产品

No. 24003985

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G20240100

雷允上牌金银花川贝母罗汉果含片

【原料】 罗汉果提取物、金银花提取物、余甘子提取物、川贝母提取物

【辅料】 异麦芽酮糖醇、木糖醇、糊精、硬脂酸镁、薄荷脑、三氯蔗糖

【生产工艺】 本品经粉碎、过筛、混合、制粒、干燥、压片、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】 高密度聚乙烯瓶应符合GB 4806.7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	棕色，色泽均匀
滋味、气味	具有本品特有的滋味、气味，无异味
状态	片剂，完整光洁，有适宜的硬度；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
溶化性, min	≥10	《中华人民共和国药典》
灰分, %	≤6.0	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
三氯蔗糖, %	0.08-0.12	GB 22255

No. 24003986

【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
绿原酸, g/100g	≥0. 45	1 绿原酸的测定
没食子酸, g/100g	≥1. 08	2 没食子酸的测定

1 绿原酸的测定

1.1 原理：样品中的绿原酸用甲醇超声波提取后，在高效液相色谱仪中用反相柱分离，330nm紫外吸收，以外标法测定。

1.2 仪器

1.2.1 高效液相色谱仪、紫外检测器。

1.2.2 超声波提取器。

1.3 试剂

1.3.1 甲醇：分析醇、色谱纯。

1.3.2 甲酸：分析纯。

1.3.3 超纯水：双蒸水经Milli-Q型纯水器过滤。

1.3.4 绿原酸对照品：中国食品药品检定研究院。

1.3.5 绿原酸标准使用液：准确称取绿原酸对照品7.5mg，置于25mL容量瓶中，用甲醇溶液并稀释至刻度，制成0.3mg/mL的标准溶液，再用甲醇稀释成浓度分别为0.03mg/mL、0.06mg/mL、0.09mg/mL、0.12mg/mL、0.15mg/mL的标准使用液。

1.4 测定步骤

1.4.1 样品制备：准确称取混合均匀的样品内容物适量（视含量而定），置于50mL锥形瓶中，加甲醇50mL浸泡过夜，次日以超声波提取30min，过滤于另一个50mL容量瓶中，加甲醇至刻度，摇匀，用0.45μm微孔滤膜过滤后，于高效液相色谱仪总进样测定。

1.4.2 标准曲线绘制：将上述各标准使用液分别注入高效液相色谱仪中，记录峰面积，以相应的浓度值绘制标准曲线。

1.5 色谱条件

1.5.1 色谱柱：Kromasil C₁₈, 250×4.6mm, 5μm。

1.5.2 流动相：甲醇+水+甲酸（16+83+1, v/v/v）。

1.5.3 波长：330nm。

1.5.4 进样量：10-20μL。

1.5.5 流速：1.0mL/min。

1.6 结果计算

$$X = (c \times V \times 100) / m$$

式中：

X——样品中绿原酸含量, mg/100g (mL)；

No. 24003987

c——从标准曲线查得样液中绿原酸的质量, mg;

V——样品定容体积, mL;

m——样品质量, g或mL。

2 没食子酸的测定

2.1 原理: 样品中的没食子酸用甲醇超声波提取后, 在高效液相色谱仪中用反相柱分离, 270nm紫外吸收, 以外标法定量。

2.2 仪器

2.2.1 高效液相色谱仪、紫外检测器。

2.2.2 超声波提取器。

2.3 试剂

2.3.1 甲醇: 分析纯、色谱纯。

2.3.2 0.025mol/L磷酸(AR): 0.58mL磷酸加超纯水至1000mL。

2.3.3 超纯水: 双蒸水经Milli-Q型纯水器过滤。

2.3.4 没食子酸对照品: 中国食品药品检定研究院。

2.3.5 没食子酸标准使用液: 准确称取没食子酸对照品5.0mg, 置于25mL色谱纯甲醇中配成0.2mg/mL的对照品贮备液, 再用甲醇稀释成浓度分别为0.01mg/mL、0.02mg/mL、0.03mg/mL、0.04mg/mL、0.05mg/mL的标准使用液。

2.4 测定步骤

2.4.1 样品制备: 准确称取混合均匀的样品内容物约1g左右(视含量而定), 置于100mL容量瓶中, 加甲醇约60mL, 以超声波提取30min, 冷却后, 加甲醇至刻度, 摆匀, 静置, 取上清液经0.45μm微孔滤膜过滤后, 于高效液相色谱仪中进样测定。

2.4.2 标准曲线绘制: 将上述标准使用液分别注入高效液相色谱仪中, 记录峰面积, 以相应的浓度值绘制标准曲线。

2.4.3 色谱条件

2.4.3.1 色谱柱: Kromasil C₁₈, 250mm×4.6mm, 5μm。

2.4.3.2 流动相: 甲醇+0.025mol/L磷酸(12+88, v/v)。

2.4.3.3 波长: 270nm。

2.4.3.4 进样量: 10μL。

2.4.3.5 流速: 1.0mL/min。

2.5 结果计算

$$X = (c \times V \times 100) / m$$

式中:

X——样品中没食子酸含量, mg/100g;

C——从标准曲线中查得样液中没食子酸的质量, mg;

V——样品溶液定容体积, mL;

m——样品质量, g。

【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“片剂”的规定。

【原辅料质量要求】

1. 罗汉果提取物

项 目	指 标
来源	葫芦科植物罗汉果 <i>Siraitia grosvenorii</i> (Swingle) C. Jeffrey ex A. M. Lu et Z. Y. Zhang的干燥果实
制法	经提取(10倍量水100℃煮沸提取3次, 每次20min)、过滤、减压浓缩、喷雾干燥(进风温度130~160℃, 出风温度60~90℃)、粉碎、紫外灭菌(辐射功率30W, 0.5h)、包装等主要工艺制成
得率, %	约10
感官要求	浅棕色粉末; 具有本品特有滋味、气味
罗汉果苷V, %	≥4.0

No. 24003988

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
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

2. 金银花提取物

项 目	指 标
来源	忍冬科植物忍冬 <i>Lonicera japonica</i> Thunb. 的干燥花蕾或带初开的花
制法	经提取(12倍量40%乙醇80℃回流提取2次, 每次1h)、过滤、减压浓缩、真空干燥(-0.02~-0.06MPa, 60℃)、粉碎、包装等主要工艺制成
得率, %	约12.5
感官要求	棕黄色粉末; 具有本品特有的滋味、气味
绿原酸, %	≥5.0
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
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

3. 余甘子提取物

项 目	指 标
来源	大戟科植物余甘子 <i>Phyllanthus emblica</i> L. 的干燥成熟果实
制法	经提取(12倍量水100℃回流提取3次, 每次1.5h)、过滤、减压浓缩、真空干燥(-0.02~-0.06MPa, 60℃)、粉碎、过筛、紫外灭菌(辐射功率30W, 0.5h)、包装等主要工艺制成
得率, %	约10
感官要求	棕色粉末; 具有本品特有的滋味、气味
没食子酸, %	≥10
粒度	80目
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
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

No. 24003989

4. 川贝母提取物

项 目	指 标
来源	百合科植物川贝母 <i>Fritillaria cirrhosa</i> D. Don、暗紫贝母 <i>Fritillaria unibracteata</i> Hsiao et K. C. Hsia、甘肃贝母 <i>Fritillaria przewalskii</i> Maxim.、梭砂贝母 <i>Fritillaria delavayi</i> Franch.、太白贝母 <i>Fritillaria taipaiensis</i> P. Y. Li或瓦布贝母 <i>Fritillaria unibracteata</i> Hsiao et K. C. Hsia var <i>wabuensis</i> (S. Y. Tang et S. C. Yue) Z. D. Liu, S. Wang et S. C. Chen的干燥鳞茎
制法	经提取（第一次加12倍量65%乙醇浸泡3h后80℃回流提取2h，第二次加10倍量65%乙醇80℃回流提取1h）、过滤、浓缩、喷雾干燥（进风温度130-160℃，出风温度60-90℃）、粉碎、包装等主要工艺制成
得率, %	约10
感官要求	浅棕色粉末；具有本品特有的滋味、气味
西北母碱, %	≥0.4
粒度	80目
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
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

5. 异麦芽酮糖醇：应符合《关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告》（2008年第20号）的规定。
6. 木糖醇：应符合GB 1886.234《食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇》的规定。
7. 糊精：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
8. 硬脂酸镁：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
9. 薄荷脑：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
10. 三氯蔗糖：应符合GB 25531《食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖》的规定。