

国家市场监督管理总局  
国产保健食品注册证书

|       |  |      |           |
|-------|--|------|-----------|
| 产品名称  | 寿仙谷牌铁皮石斛菊花胶囊                                       |      |           |
| 注册人   | 金华寿仙谷药业有限公司  |      |           |
| 注册人地址 | 浙江省金华市武义县壶山街道商城路10号（自主申报）                          |      |           |
| 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G20240189                                      | 有效期至 | 2029年4月1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G20240189

寿仙谷牌铁皮石斛菊花胶囊

【原料】铁皮石斛提取物、菊花提取物、越橘提取物、叶黄素

【辅料】麦芽糊精

【标志性成分及含量】每100g含：粗多糖 20.0g、叶黄素 350mg

【适宜人群】视力易疲劳者、免疫力低下者

【不适宜人群】少年儿童、孕妇、乳母

【保健功能】缓解视觉疲劳、有助于增强免疫力（经动物实验评价，具有有助于增强免疫力的保健功能）

【食用量及食用方法】每日2次，每次3粒，口服

【规格】0.3g/粒

【贮藏方法】密闭，置干燥通风处

【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. 24005759

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G20240189

寿仙谷牌铁皮石斛菊花胶囊

【原料】 铁皮石斛提取物、菊花提取物、越橘提取物、叶黄素

【辅料】 麦芽糊精

【生产工艺】 本品经过筛、混合、制粒、装囊、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】 口服固体药用高密度聚乙烯瓶应符合YBB00122002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    | 内容物呈蓝紫色至紫黑色                     |
| 滋味、气味 | 具有本品特殊的滋味、气味，无异味                |
| 性状    | 硬胶囊，表面清洁，无破损、无粘连、无瘪囊、无霉变；内容物为颗粒 |
| 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         | No. 24005863 |
|-----------------|------|--------------|--------------|
| 崩解时限, min       | ≤60  | 《中华人民共和国药典》  |              |
| 水分, %           | ≤9.0 | GB 5009.3    |              |
| 灰分, %           | ≤7.0 | 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 |              |
| 花青素, g/100g     | ≥1.8 | 1 花青素的测定     |              |

## 1 花青素的测定

### 1.1 仪器

1.1.1 分光光度计。

1.1.2 恒温水浴箱。

### 1.2 试剂

1.2.1 甲醇、盐酸均为分析纯。

1.2.2 2%的盐酸-甲醇溶液 (m/V)：准确量取盐酸47mL，加入800mL甲醇中，再用甲醇稀释至1000mL，摇匀，即得。

### 1.3 分析步骤

1.3.1 试样的制备：精密称取供试品100mg（精确至0.01mg）放入烧瓶中，加入60mL2%盐酸-甲醇溶液 (m/V)，在80℃水浴中回流水解0.5h后冷却至室温，用2%盐酸-甲醇溶液 (m/V)转移完全并定容至100mL，摇匀，得试液A。然后精密吸取5mL到50mL容量瓶中，用2%盐酸-甲醇溶液 (m/V)定容至刻度，摇匀，得待测试液B；溶液应澄清透明。若混浊，则用滤纸过滤，开始的滤液约10mL弃去，之后的滤液用作检测。

1.3.2 试样测定：以2%盐酸-甲醇溶液 (m/V)作空白，在540nm吸收波长、1cm比色杯条件下测吸光度A。

### 1.4 结果计算

越橘提取物中花青素的含量以飞燕草素的质量分数w计，数值以%表示，按下式计算：

$$w = \frac{A \times 1 \times f}{1020 \times m} \times 100\%$$

式中：

A—供试品溶液B在吸收波长540nm下的吸光度；

f—供试品溶液A至试液B的稀释倍数；

m—供试品质量，g；

1020—飞燕草素的百分吸光系数，即在540nm吸收波长下，飞燕草素的溶液浓度为1g/100mL、比色杯厚度为1cm时，溶液的吸光度；

1—百分吸光系数定义规定的，在100mL溶液中溶解溶质（飞燕草素）的质量，g。

【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  |
|-------------------|---------|----------|
| 粗多糖（以葡萄糖计），g/100g | ≥20. 0  | 1 粗多糖的测定 |
| 叶黄素, mg/100g      | 350-660 | 2 叶黄素的测定 |

NU. Z4005864

## 1 粗多糖的测定

1.1 原理：多糖经乙醇沉淀分离后，去除其他可溶性糖及杂质的干扰，用苯酚-硫酸反应成有色化合物，其呈色强度与溶液颜色成正比，在波长490nm下比色定量。

## 1.2 仪器

1.2.1 离心机：4000r/min。

1.2.2 紫外可见分光光度计。

1.2.3 水浴锅。

## 1.3 试剂

1.3.1 葡萄糖标准溶液：取无水葡萄糖对照品适量，精密称定，加水制成每1mL含100μg的溶液，即得。

1.3.2 苯酚液（5%）：取苯酚5.0g，精密称定，加水稀释至100mL，混匀置棕色瓶中，备用。

1.3.3 对照品来源纯度：D-无水葡萄糖，来源于中国食品药品检定研究院，纯度99.9%。

## 1.4 测定法

1.4.1 标准曲线制备：精密量取葡萄糖标准溶液（0.1mg/mL）0、0.2、0.4、0.6、0.8、1.0mL分别置于10mL具塞试管中，补水至2.0mL，精密加入5%苯酚溶液1.0mL，摇匀，再精密加浓硫酸5.0mL，摇匀，置25℃水浴放置25min，以相应试剂为空白，用分光光度计在490nm波长处测定吸光度，以吸光度为纵坐标，浓度为横坐标，绘制标准曲线。

## 1.4.2 样品液制备：

样品提取：胶囊内容物研细，称取0.5g，置于100mL容量瓶中，加水80mL左右，超声提取40min，冷却至室温后补加水至刻度，混匀。

准确吸取上清液2.0mL于15mL离心管中，边摇晃边缓慢加入10.0mL无水乙醇涡旋混合均匀，4℃以下醇沉过夜，在离心机中以4000r/min离心20min，并小心用吸管将上层液体吸去，用2.0mL热水冲洗离心管中沉淀物，重复醇沉操作1次，残渣用热水分次溶解并定容至10~50mL（使样液含糖量在0.02~0.08mg/mL），作为供试品溶液。

1.4.3 测定法：精密量取样品液1.0mL，补水至2mL，照标准曲线制备项下的方法，自“精密加入5%苯酚溶液1.0mL”起，依法测定吸光度，从标准曲线上读出供试品溶液中无水葡萄糖的量，计算，即得。

## 1.5 结果计算

$$X = \frac{C \times V_1 \times V_3}{W \times V_2 \times V_4 \times 10^6} \times 100$$

式中：

X—样品中粗多糖的含量，g/100g；

C—从标准曲线读得粗多糖的重量，μg；

W—样品重量，g；

V<sub>1</sub>—样品定容体积，mL；

V<sub>2</sub>—醇沉用样品取样体积，mL；

V<sub>3</sub>—沉淀定容体积，mL；

V<sub>4</sub>—测定用样品液取样体积，mL。

## 2 叶黄素的测定

2.1 原理：样品用溶液提取后紫外分光光度法测定总类胡萝卜素含量，用另一种溶剂提取后高效液相色谱法测定叶黄素峰面积百分比，计算叶黄素含量。

### 总类胡萝卜素的测定

## 2.2 试剂

2.2.1 溶剂：正己烷、丙酮、甲苯和无水乙醇的混合物（10:7:7:6）。

2.2.2 无水乙醇。

2.3 仪器：紫外-可见分光光度计。

2.4 分析步骤：胶囊内容物研细，准确称取2.0g，精确至0.0001g，加适量2.2.1溶剂超声提取30min，转移至100mL容量瓶中，加2.2.1溶剂定容至刻度，摇匀。取上清1mL于50mL容量瓶中，使用无水乙醇定容至刻度，置于1cm比色皿中，以无水乙醇做空白对照，用紫外-可见分光光度计在446nm±1nm处的最大吸收波长处测定吸光度。（吸光度应控制在0.3~0.7，否则应调整试样液浓度，再重新测定吸光度。）

## 2.5 结果计算

总类胡萝卜素含量以总类胡萝卜素的质量分数W<sub>0</sub>计，数值以mg/100g表示，按下式计算：

$$W_0 = \frac{A \times 1}{c \times 2550} \times 1000$$

No. 24005865

式中：

A—实际测定试样液的吸光度；

c—被测试样液的浓度的数值, g/mL;

2550—1%试样液在无水乙醇中波长446nm处的吸收系数。

#### 叶黄素的测定

##### 2.6 试剂

2.6.1 正己烷: 色谱纯。

2.6.2 乙酸乙酯: 色谱纯。

2.6.3 对照品来源纯度: 叶黄素标准品, 来源于中国食品药品检定研究院。

2.7 仪器: 高效液相色谱仪(检测器波长为446nm)。

##### 2.8 色谱条件

2.8.1 色谱柱: 硅胶柱, 4.6mm×250mm, 粒度3μm; 或其他等效的色谱柱。

2.8.2 流动相: 按正己烷:乙酸乙酯=70:30(体积比)配制, 混合均匀后, 用0.45μm滤膜过滤, 超声脱气后备用。

2.8.3 柱温: 室温。

2.8.4 流动相流速: 1.5mL/min。

2.8.5 进样量: 10μL。

##### 2.9 分析步骤

2.9.1 标准溶液的制备: 分别称取约0.01g叶黄素标准品, 精确至0.0001g, 用流动相溶解, 移入一个50mL容量瓶中, 加流动相定容至刻度, 摆匀备用。

2.9.2 试样液的制备: 称取2g试样, 精确至0.0001g, 用流动相超声提取30min, 移入一个50mL容量瓶中, 加流动相定容至刻度, 摆匀过滤, 取续滤液备用。

2.9.3 测定: 在2.8参考色谱条件下, 对叶黄素的标准溶液进行测定, 记录色谱图。要求以叶黄素峰计, 理论板数至少为5000, 主峰与异构体峰的分离度至少为1.5。

在2.8参考色谱条件下, 对试样液进行测定, 根据标准品的保留时间定性, 记录色谱图。

##### 2.10 结果计算

叶黄素含量以叶黄素的质量分数W<sub>1</sub>计, 数值以mg/100g表示, 按下式计算:

$$W_1 = W_0 \times P_1$$

式中:

W<sub>0</sub>—总类胡萝卜素的质量分数, mg/100g;

P<sub>1</sub>—叶黄素的峰面积百分比。

【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“胶囊剂”的规定。

#### 【原辅料质量要求】

##### 1. 铁皮石斛提取物:

| 项 目             | 指 标  |
|-----------------|--|
| 来源              | 铁皮石斛   |
| 制法              | 经提取(20倍量水煎煮1次, 15倍量水煎煮2次, 每次1h)、浓缩、喷雾干燥(进风温度180℃, 出风温度95-100℃)、过筛等主要工艺加工制成 |
| 得率, %           | 约25  |
| 感官要求            | 浅黄色粉末状, 具有本品特有的滋味、气味, 气微香, 味微甘, 有浓厚粘滞感, 无异味, 无肉眼可见杂质                       |
| 多糖, g/100g      | ≥40  |
| 粒径              | 全部通过60目筛   |
| 水分, %           | ≤7   |
| 灰分, %           | ≤15  |
| 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   |
| 菌落总数, CFU/g     | ≤30000   |
| 大肠菌群, MPN/g     | ≤0.92  |
| 霉菌和酵母, CFU/g    | ≤50  |

No. 24005866

|         |        |
|---------|--------|
| 沙门氏菌    | ≤0/25g |
| 金黄色葡萄球菌 | ≤0/25g |

2. 菊花提取物:

| 项 目            | 指 标   |
|----------------|---|
| 来源             | 菊花  |
| 制法             | 经提取（12倍量水煎煮1次，10倍量水煎煮2次，每次0.5h）、浓缩、喷雾干燥（进风温度180℃，出风温度95-100℃）、过筛等主要工艺制成 |
| 得率, %          | 约20   |
| 感官要求           | 浅黄色至黄褐色粉末状，具有本品特有的滋味、气味，气微香，味微苦，无异味，无肉眼可见杂质                             |
| 多糖, g/100g     | ≥10   |
| 粒径             | 全部通过60目筛  |
| 水分, %          | ≤7  |
| 灰分, %          | ≤5  |
| 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  |
| 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. 越橘提取物:

| 项 目            | 指 标  |
|----------------|--|
| 来源             | 越橘   |
| 制法             | 经提取（5倍量水60℃提取3次，每次3h）、纯化（依次过一万级分子膜、五千级分子膜、一千级分子膜）、浓缩、喷雾干燥（进风温度215±10℃，出风温度95±10℃）等主要工艺制成 |
| 提取率, %         | 约4   |
| 感官要求           | 深紫色至黑紫色粉末，具有本品特有的气味，味苦，微涩  |
| 花青素, %         | ≥15.0  |
| 细度             | 全部通过60目筛   |
| 水分, %          | ≤5.0   |
| 灰分, %          | ≤3.0   |
| 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   |
| 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   |

4. 叶黄素:

| 项 目            | 指 标  |
|----------------|--|
| 来源             | 叶黄素（应符合GB 26405《食品安全国家标准 食品添加剂 叶黄素》的规定）、麦芽糊精 |
| 制法             | 经过筛、混合、包装等主要工艺制成                             |
| 感官要求           | 桔黄色至桔红色粉末                                    |
| 总类胡萝卜素, %      | ≥11.0  |
| 叶黄素, %         | 10-11.75                                     |
| 玉米黄质, %        | ≤1.2   |
| 细度             | 全部通过60目筛                                     |
| 水分, %          | ≤2.0   |
| 灰分, %          | ≤3.0   |
| 铅（以Pb计），mg/kg  | ≤2.0   |
| 总砷（以As计），mg/kg | ≤1.0   |

No. 24005867

|                 |        |
|-----------------|--------|
| 总汞（以Hg计）， mg/kg | ≤0.3   |
| 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. 麦芽糊精：应符合GB/T 20884《麦芽糊精》的规定。

---