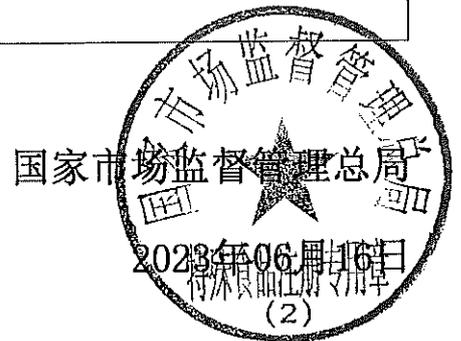


国家市场监督管理总局
国产保健食品注册证书

产品名称	康恩贝®菊花越橘片		
注册人	浙江康恩贝集团医疗保健品有限公司		
注册人地址	浙江省兰溪市江南高新工业园区		
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G20230372	有效期至	2028年6月15日
附件	附1 产品说明书、附2 产品技术要求		
备注			



No. 23000091

国家市场监督管理总局
保健食品产品说明书

国食健注G20230372

康恩贝®菊花越橘片

【原料】菊花、欧洲越橘提取物、叶黄素粉（叶黄素、糊精）、银杏叶提取物

【辅料】微晶纤维素、羧甲淀粉钠、硬脂酸镁、羟丙基甲基纤维素

【标志性成分及含量】每100g含：总黄酮 1.0g、原花青素 3.7g

【适宜人群】视力易疲劳者

【不适宜人群】少年儿童、孕妇、乳母

【保健功能】缓解视疲劳

【食用量及食用方法】每日2次，每次3片，口服

【规格】0.5g/片

【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；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G20230372

康恩贝®菊花越橘片

【原料】 菊花、欧洲越橘提取物、叶黄素粉（叶黄素、糊精）、银杏叶提取物

【辅料】 微晶纤维素、羧甲淀粉钠、硬脂酸镁、羟丙基甲基纤维素

【生产工艺】 本品经提取（菊花，加12倍量60%乙醇回流提取2次，每次3h）、过滤、浓缩、减压干燥（70-80℃）、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】 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	紫色至紫褐色
滋味、气味	具有本品特有的滋味、气味，无异味
性状	片剂
杂质	无正常视力可见的外来杂质

【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
灰分, %	≤10	GB 5009.4
崩解时限, min	≤60	《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
叶黄素, mg/100g	≥10	GB 5009.248

【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
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
总黄酮, g/100g	≥1.0	1 总黄酮的测定
原花青素, g/100g	≥3.7	2 原花青素的测定

1 总黄酮的测定

1.1 试剂

1.1.1 聚酰胺粉。

1.1.2 芦丁标准溶液: 称取芦丁标准品10.0mg, 加甲醇并定容至100mL。此溶液1mL含0.1mg芦丁。

1.1.3 乙醇: 分析纯。

1.1.4 甲醇: 分析纯。

1.2 分析步骤

1.2.1 试样处理: 取本品5片, 研磨至细粉, 混匀, 精密称取0.8g, 置50mL容量瓶中, 加乙醇40mL, 超声20min, 冷却至室温后用乙醇定容, 摇匀, 过滤, 弃去初滤液, 取续滤液1.0mL, 于蒸发皿中, 加1g聚酰胺粉吸附, 于水浴上挥去乙醇, 然后转入层析柱。先用10mL苯洗脱, 苯液弃去, 然后用甲醇洗脱黄酮, 定容至25mL。此液于波长360nm测定吸收值。同时以芦丁为标准品, 测定标准曲线, 求回归方程, 计算试样中总黄酮的含量。

1.2.2 芦丁标准曲线: 吸取芦丁标准溶液0、0.5、1.0、1.5、2.0、2.5mL于10mL量瓶中, 用甲醇定容至刻度, 摇匀, 于360nm波长比色。求回归方程, 计算试样中总黄酮的含量。

1.3 结果计算

$$X = \frac{A \times V_2 \times 100}{V_1 \times M \times 1000}$$

式中:

X—试样中总黄酮含量(以芦丁计), mg/100g;

A—由标准曲线算得被测液中黄酮量, μg;

M—试样质量, g;

V₁—测定用试样体积, mL;

V₂—试样定容总体积, mL。

2 原花青素的测定

2.1 试剂

2.1.1 甲醇: 分析纯。

2.1.2 正丁醇: 分析纯。

2.1.3 盐酸: 分析纯。

2.1.4 硫酸铁铵NH₄Fe(SO₄)₂·12H₂O溶液: 用浓度为2mol/L盐酸配制成2%(w/v)的溶液。

2.1.5 原花青素标准品：葡萄籽提取物，纯度95%。

2.2 仪器

2.2.1 分光光度计。

2.2.2 回流装置。

2.3 分析步骤

2.3.1 试样的制备：取本品20片，研磨成粉状。

2.3.2 提取：称取粉末状试样约60mg，置50mL容量瓶中，加甲醇30mL，超声20min，放冷至室温后，加甲醇至刻度，摇匀、过滤，弃去初滤液，取续滤液备用。

2.3.3 测定

2.3.3.1 标准曲线：称取原花青素标准品50.0mg至50mL量瓶中，用甲醇溶解并定容。吸取该溶液0、

0.1、0.25、0.5、1.0、1.5mL置10mL容量瓶中，加甲醇至刻度，摇匀。各取1mL测定。与试样测定方法相同。

2.3.3.2 试样测定：将正丁醇与盐酸按95:5的体积比混合后，取出6mL置顶空瓶中，再加入0.2mL硫酸铁铵溶液和1mL试样溶液，混匀，加胶塞，用铝盖轧盖密封，置沸水浴中，精确加热40min后，立即置冰水中冷却，在加热完毕15min后，于546nm波长处测定吸光度，由标准曲线计算试样中原花青素的含量。显色在1小时内稳定。

2.4 分析结果表达

试样中原花青素测定结果按(1)式计算

$$X(\%) = \frac{m_1 \times v \times 1000}{m \times 1000 \times 1000} \times 100 \dots \dots \dots (1)$$

式中：

X—试样中原花青素的百分含量，g/100g；

m₁—反应混合物中原花青素的量，μg；

V—待测定样液总体积，mL；

m—试样的质量，mg。

【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. 菊花：应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2. 欧洲越橘提取物：

项 目	指 标
来源	杜鹃花科植物欧洲越橘(Vaccinium myrtillus L.)的新鲜冷冻果实
制法	经清除杂质、浸泡提取(加10、10、5倍量70%乙醇60℃提取3次，每次2h)、过滤、浓缩、上柱精制(上样1BV、水洗2BV、解析80%乙醇3BV)、浓缩、过滤、喷雾干燥(进口温度220℃，出口温度80℃)、过筛、包装等主要工艺制成
感官要求	深红紫色或紫黑色粉末
鉴别	薄层色谱供试品所显主斑点颜色及位置应与对照品相同
总花色苷(按干燥品计，HPLC)，%	32.4-39.6
总花色苷(按干燥品计，UV)，%	≤25.0
干燥失重，%	≤4.5
总灰分，%	≤2.0
总花青素，%	以氯化矢车菊色素计，应不得超过1.0
粒度	应95%通过80目筛
铅，mg/kg	≤3.0
镉，mg/kg	≤1.0
汞，mg/kg	≤0.1
细菌数，CFU/g	≤1000
霉菌和酵母，CFU/g	≤100
大肠埃希菌	应不得检出

沙门氏菌	应不得检出
金黄色葡萄球菌	应不得检出

3. 叶黄素粉（叶黄素、糊精）：

项 目	指 标
来源	叶黄素、糊精
制法	经粉碎、混合、包装等主要工艺制成
感官要求	桔黄色至桔红色的粉末
总类胡萝卜素，%	≥11
叶黄素，%	≥10
玉米黄质，%	≤1.0
干燥减重，%	≤6
灼烧残渣，%	≤1
正己烷，mg/kg	<12.3
粒度（80目），%	>95
铅（以Pb计），mg/kg	≤3
总砷（以As计），mg/kg	≤3
菌落总数，CFU/g	≤1000
霉菌和酵母菌数，CFU/g	≤50
大肠菌群，MPN/g	≤3
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

4. 银杏叶提取物：应符合下表规定，其余指标应符合《中华人民共和国药典》的规定。

项 目	指 标
总银杏酸，mg/kg	≤10
槲皮素，mg/kg	≤10
山奈素，mg/kg	≤10
异鼠李素，mg/kg	≤4
槐角苷	不得显阳性
二乙烯苯，μg/kg	<50
水分，%	≤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
菌落总数，CFU/g	≤30000
霉菌和酵母，CFU/g	≤50
大肠菌群，MPN/g	≤0.92
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

5. 微晶纤维素：应符合《中华人民共和国药典》的规定。

6. 羧甲基淀粉钠：应符合《中华人民共和国药典》的规定。

7. 硬脂酸镁：应符合《中华人民共和国药典》的规定。

8. 羟丙基甲基纤维素：应符合GB 1886.109《食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基甲基纤维素（HPMC）》的规定。