

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G20190137

御世佳牌沙棘红景天软胶囊

【原料】 共轭亚油酸、沙棘提取物、红景天提取物

【辅料】 明胶、纯化水、甘油、蜂蜡、焦糖色、二氧化钛、可可壳色

【生产工艺】 本品经过筛、混合、均质、压丸、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】 口服药用固体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	囊皮呈棕色，内容物呈棕褐色
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无异味
性状	软胶囊，完整光洁，无粘结、变形、漏囊等现象；内容物为油状物
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
灰分，%	≤3.0	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

【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
总黄酮(以芦丁计), g/100g	≥3.3	1 总黄酮的测定
红景天苷, g/100g	≥0.11	2 红景天苷的测定

1 总黄酮的测定(来源于《保健食品检验与评价技术规范》(2003年版))

1.1 试剂

1.1.1 聚酰胺粉

1.1.2 芦丁标准溶液: 称取5.0mg芦丁, 加甲醇溶解并定容至100mL, 即得50μg/mL。

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: 称取一定量的试样, 加乙醇定容至25mL, 摆匀后, 超声提取20min, 放置, 吸取上清液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20mL苯洗, 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, 计算试样中总黄酮含量。

1.2.2 芦丁标准曲线: 吸取芦丁标准溶液0、1.0、2.0、3.0、4.0、5.0mL于10mL比色管中, 加甲醇至刻度, 摆匀, 于波长360nm比色。求回归方程, 计算试样中总黄酮含量。

1.3 计算和结果表示:

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

式中:

X—试样中总黄酮的含量, mg/100g;

A—由标准曲线算得被测液中黄酮量, μg ;

M—试样质量, g;

V_1 —测定用试样体积, mL;

V_2 —试样定容总体积, mL。

计算结果保留二位有效数字。

2 红景天苷的测定（来源于《保健食品检验与评价技术规范》（2003年版））

2.1 范围

本方法规定了保健食品中红景天苷的测定方法。

本方法适用于以红景天为主要原料的保健食品中红景天苷的测定。

本方法的检出限: $0.02\mu\text{g}$ 。

本方法的线性范围: $0.01\sim0.50\mu\text{g}/\text{mL}$ 。

2.2 原理: 将混匀的试样使用甲醇进行提取, 根据高效液相色谱紫外检测器定性定量检测。

2.3 试剂

除非另有说明, 在分析中仅使用双蒸水。

2.3.1 乙酸钠: 分析纯。

2.3.2 甲醇: 优级纯。

2.3.3 石油醚: 分析纯。

2.3.4 红景天苷标准溶液: 准确称量红景天苷标准品 0.0200g , 加入甲醇溶解并定容至 10mL 。此溶液每 mL 含 2.0mg 红景天苷。

2.4 仪器

2.4.1 高效液相色谱仪: 附紫外检测器(UV)。

2.4.2 超声波清洗器。

2.4.3 离心机。

2.5 分析步骤

2.5.1 试样处理

2.5.1.1 液体试样: 准确量取摇匀后的液体试样 20mL 于 50mL 容量瓶中, 先加入 25mL 甲醇, 超声 10min 后用甲醇定容至刻度, 混匀, 经 $0.45\mu\text{m}$ 滤膜过滤后供液相色谱分析用。

2.5.1.2 固体试样: 取 20 粒以上片剂或胶囊试样进行粉碎混匀, 准确称取适量试样(精确至 0.001g)于 5mL 容量瓶中, 加入甲醇, 超声提取 10min 。取出后加入甲醇定容至刻度, 混匀后以 $3000\text{r}/\text{min}$ 离心 3min 。经 $0.45\mu\text{m}$ 滤膜过滤后供液相色谱分析用。

2.5.2 液相色谱参考条件

2.5.2.1 色谱柱: C_{18} 柱, $4.6\times250\text{mm}$, $5\mu\text{m}$ 。

2.5.2.2 柱温: 室温。

2.5.2.3 紫外检测器: 检测波长 215nm 。

2.5.2.4 流动相: 甲醇: 0.02mol/L 乙酸钠溶液=9:91。

2.5.2.5 流速: $1.0\text{mL}/\text{min}$ 。

2.5.2.6 进样量: $10\mu\text{L}$ 。

2.5.2.7 色谱分析: 取 $10\mu\text{L}$ 标准溶液及试样溶液注入色谱仪中, 以保留时间定性, 以试样峰高或峰面积与标准比较定量。

2.5.3 标准曲线制备: 分别配制浓度为 0.0 、 0.01 、 0.02 、 0.05 、 0.20 、 $0.50\mu\text{g}/\text{mL}$ 红景天苷标准溶液, 在给定的仪器条件下进行液相色谱分析, 以峰高或峰面积对浓度作标准曲线。

2.5.4 结果计算

$$X = \frac{h_1 \times C \times V}{h_2 \times m \times 1000}$$

式中：

X—试样中红景天苷的含量, mg/g;

h_1 —试样峰高或峰面积;

C—标准溶液浓度, $\mu\text{g/mL}$;

V—试样定容体积, mL;

h_2 —标准溶液峰高或峰面积;

m—试样质量, g。

计算结果保留三位有效数字。

2.6 技术参数

2.6.1 准确度：方法的回收率在91.7~98.6%之间。

2.6.2 允许差：在重复性条件下获得的2次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的±10%。

【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. 共轭亚油酸：应符合《关于批准 γ -氨基丁酸等6种物质为新资源食品的公告》（2009年第12号）的规定。

2. 沙棘提取物

项目	指 标
来源	胡颓子科植物沙棘 <i>Hippophae rhamnoides L.</i> 的干燥成熟果实 应符合《中华人民共和国药典》的规定
制法	经前处理、提取（10倍量75%乙醇回流提取3次，每次0.5h）、浓缩、喷雾干燥（进风温度160℃，排风温度80℃）、包装等主要工艺制成。
得率, %	约25
总黄酮(以芦丁计), %	≥10
感官要求	棕色粉末，具本品特有的气味
水分, %	≤5.0
灰分, %	≤6.0
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	≤0.1
滴滴涕, mg/kg	≤0.1
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. 红景天提取物

项目	指 标
来源	景天科植物大花红景天 <i>Rhodiola crenulata (Hoo k. f. et Thoms.) H. Ohba</i> 的干燥根和根茎 应符合《中华人民共和国药典》的规定
制法	经前处理、提取（8倍量70%乙醇回流提取2次，每次2h）、浓缩、喷雾干燥（进口温度160℃，出口温度80℃）、包装等工艺制成

得率, %	约22
感官要求	浅棕红色粉末
红景天苷, %	≥1.5
粒径(80目), %	100
灰分, %	≤5.0
干燥失重, %	≤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	≤0.1
滴滴涕, mg/kg	≤0.1
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. 明胶: 应符合GB 6783《食品安全国家标准 食品添加剂 明胶》的规定。

5. 纯化水: 应符合《中华人民共和国药典》的规定。

6. 甘油: 应符合GB 29950《食品安全国家标准 食品添加剂 甘油》的规定。

7. 蜂蜡: 应符合GB 1886.87《食品安全国家标准 食品添加剂 蜂蜡》的规定。

8. 焦糖色: 应符合GB 1886.64《食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色》的规定。

9. 二氧化钛: 应符合GB 25577《食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化钛》的规定。

10. 可可壳色: 应符合GB 1886.30《食品安全国家标准 食品添加剂 可可壳色》的规定。