

国家食品药品监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20150833

针叶樱桃咀嚼片

zhenyeyingtao.ju.juepian

【配方】 针叶樱桃粉、白砂糖、食用玉米淀粉、硬脂酸镁、羟丙基甲基纤维素、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。

【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	浅棕黄至浅棕色
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无异味
性状	片剂，完整光洁，有适宜的硬度
杂质	无肉眼可见外来杂质

【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
三氯蔗糖, g/kg	≤1.0	GB/T 22255
水分, %	≤9.0	GB 5009.3
灰分, %	≤6.0	GB 5009.4
铅（以Pb计）， mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
砷（以As计）， mg/kg	≤0.3	GB/T 5009.11
汞（以Hg计）， mg/kg	≤0.3	GB/T 5009.17

【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	≤1000	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/100g	≤40	GB/T 4789.3-2003
霉菌，cfu/g	≤25	GB 4789.15
酵母，cfu/g	≤25	GB 4789.15
致病菌（指沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌）	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB/T 4789.11

【功效成分含量测定】 应符合表4的规定。

表4 功效成分含量测定

项 目	指 标	检测方法
维生素C，g/100g	6.16~11.55	1 维生素C的测定

- 1 维生素C的测定
- 1.1 原理：将粉碎混匀的样品使用甲醇-0.02mol/L乙酸铵（5:95）进行超声提取和稀释，以高效液相色谱紫外检测器或二极管阵列检测器外标法测定样品中维生素C的含量。
- 1.2 试剂
- 1.2.1 甲醇：色谱纯
- 1.2.2 维生素C标准品：分析纯
- 1.2.3 标准溶液：准确称取维生素C标准品约0.1000g，以流动相溶解并定容至100mL，为维生素C贮备液，取1mL贮备液至100mL容量瓶中，加流动相至刻度，为10.0μg/mL维生素C标准溶液。每次临用前新配。
- 1.3 仪器
- 1.3.1 高效液相色谱仪：附紫外检测器或二极管阵列检测器
- 1.3.2 超声波清洗器
- 1.4 样品处理：取样品5g以上研磨混匀后，准确称取一定量样品于试管中，加入流动相超声提取10min，3000r/min离心5min，上清液经0.45μm滤膜过滤后为待测样。
- 1.5 色谱条件
- 1.5.1 色谱柱：C₁₈柱或ODS柱，4.6×250mm，5μm
- 1.5.2 流动相：甲醇-0.02mol/L乙酸铵=5:95
- 1.5.3 流速：0.5mL/min
- 1.5.4 柱温：室温
- 1.5.5 检测波长：245nm
- 1.5.6 进样量：20μL
- 1.6 结果计算

$$X = h_1 \times c \times V \times 100 / (h_2 \times m \times 1000)$$

式中：

- X—样品中维生素C的含量，mg/100g；
- h₁—样品溶液峰面积；
- C—标准溶液浓度，μg/mL；
- V—样品定容体积，mL；
- h₂—标准溶液峰面积；
- m—样品称取量，g。

【保健功能】 增强免疫力

【适宜人群】 免疫力低下者

【不适宜人群】 婴幼儿、少年儿童、孕妇、乳母

【食用方法及食用量】 每日2次，每次2片，咀嚼食用

【规格】 1g/片

【贮藏】 置通风干燥处

【保质期】 24个月
