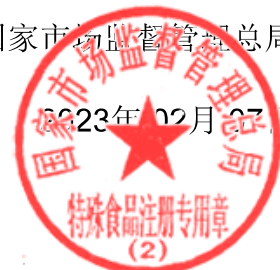


国家市场监督管理总局国产保健食品 注册证书

产品名称	天士力牌卓清速溶茶		
注册人	云南天士力帝泊洱生物茶集团有限公司		
注册人地址	普洱市思茅区帝泊洱大道1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G20151019	有效期至	2027年01月24日
附件	附1 产品说明书、附2 产品技术要求		
备注	2023年02月07日，批准该产品变更保质期。		

国家市场监督管理总局



国家市场监督管理总局
保健食品产品说明书

国食健注G20151019

天士力牌卓清速溶茶

【原料】 普洱茶

【辅料】 无

【标志性成分及含量】 每100g含：茶多酚 15.0g、粗多糖 18.0g

【适宜人群】 血糖偏高者

【不适宜人群】 少年儿童、孕妇、乳母

【保健功能】 辅助降血糖

【食用量及食用方法】 0.5g/袋：每日6次，每次1袋，1g/袋：每日3次，每次1袋，
用水冲饮

【规格】 0.5g/袋、1g/袋

【贮藏方法】 保持密封、贮存于阴凉干燥处

【保质期】 36 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G20151019

天士力牌卓清速溶茶

【原料】普洱茶

【辅料】无

【生产工艺】本品经提取（8倍量水沸腾提取3次，每次1h）、浓缩、喷雾干燥（进风温度170-180℃，出风温度90-100℃）、萃取（加3倍量95%以上乙醇回流提取4次，每次30min）、真空干燥（65-75℃）、分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】复合膜应符合YBB00132002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	浅红色至棕褐色
滋味、气味	具有普洱茶特有的滋味、气味
状态	粉末状，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
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
水分，%	≤9.0	GB 5009.3
灰分，%	≤20.0	GB 5009.4
六六六，mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19
咖啡因，g/100g	≤3.0	GB 5009.139

【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

【标志性成分指标】 应符合表4 的规定。

表4 标志性成分指标

项 目	指标(每 100g)	检测方法
茶多酚	≥15.0 g	GB/T 8313
粗多糖（以葡萄糖计）	≥18.0 g	1 粗多糖的测定

1 粗多糖测定

1.1 仪器

1.1.1 离心机：8000r/min。

1.1.2 50mL离心管。

1.1.3 分光光度计。

1.1.4 水浴锅。

1.1.5 漩涡混合器。

1.2 试剂

1.2.1 无水乙醇。

1.2.2 80%（V/V）乙醇溶液。

1.2.3 葡萄糖标准液：准确称取干燥恒重的分析纯葡萄糖0.01g，加水溶解并定容至100mL，此溶液1mL含葡萄糖0.1mg。

1.2.4 5%苯酚溶液（W/V）：称取精制苯酚5.0g，加水溶解并稀释至100mL，混匀。

1.2.5 浓硫酸：分析纯。

1.3 标准曲线绘制：准确吸取葡萄糖标准使用液0、0.10、0.20、0.40、0.60、0.80、1.00mL（相当于葡萄糖0、0.01、0.02、0.04、0.06、0.08、0.10mg）置于25mL比色管中，补加水至2.0mL，加入5%苯酚溶液1.0mL，在漩涡混合器上混匀，加入硫酸10mL，在漩涡混合器上混匀，置沸水浴中2min，冷却至室温，用分光光度计在485nm波长处，以试剂空白为参比，1cm比色皿测定吸光度值。以葡萄糖质量为横坐标，吸光度值为纵坐标，绘制标准曲线。

$$Y = ax+b$$

式中：

Y—样品吸光度值；

x—样品测定溶液中葡萄糖的质量，mg；

a—常数；

b—常数。

1.4 样品处理：称取混合均匀的样品0.5g，置于烧杯中，加水70mL左右，于沸水浴中加热15min，抽滤，滤液置100mL容量瓶中，反复洗涤烧杯、滤纸及滤瓶，冷却至室温后补水至刻度，混合均匀。准确吸取滤液5mL，置于50mL离心管中，加入无水乙醇20mL，混匀，置于4℃冰箱中静止过夜，以8000r/min离心10min，弃去上清液，沉淀用80%乙醇溶

液洗涤，离心后弃去上清液，反复操作3次。沉淀用水溶解，转移至50mL容量瓶中，稀释至刻度，即为待测样品溶液。

1.5 空白样品的制备：精密吸取蒸馏水2.0mL，加苯酚试液1.0mL，在漩涡混合器上混匀，加浓硫酸10.0mL，混匀后再置于沸水浴中加热2min，取出冷却至室温，即为空白溶液。

1.6 样品溶液的测定：精密吸取待测样品溶液0.5mL，补加水至2mL，加苯酚试液1.0mL，在漩涡混合器上混匀，加浓硫酸10.0mL，混匀后置于沸水浴中加热2min，取出冷却至室温，用空白溶液回零，在485nm处测定吸光度值。

1.7 结果计算

$$C = \frac{X_1 \times V_1 \times V_3}{m_2 \times V_2 \times V_4 \times 1000} \times 0.9 \times 100$$

式中：

C—样品中粗多糖含量（以葡萄糖计），g/100g；

X_1 —样品测定液中葡萄糖的质量，mg；

m_2 —样品质量，g；

V_1 —样品提取液总体积，mL；

V_2 —沉淀粗多糖所用样品提取液体积，mL；

V_3 —粗多糖溶液体积，mL；

V_4 —测定用样品液体积，mL；

0.9—葡萄糖换算为粗多糖的系数。

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

净含量为0.5g/袋，允许负偏差为9%；净含量为1g/袋，允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

普洱茶：应符合GB/T 22111《地理标志产品 普洱茶》的规定。