

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G20110677

碧美牌荷叶芦荟茶

- 【原料】 绿茶、决明子、山楂、荷叶、全叶芦荟烘干粉
- 【辅料】 苹果酸
- 【生产工艺】 本品经粉碎、过筛、混合、辐照灭菌（⁶⁰Co，6kGy）、制粒、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】 热封型茶叶滤纸应符合GB/T 25436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	内容物呈棕褐色或棕绿色；茶水清亮、呈黄棕色
滋味、气味	有茶叶及草本植物的清香气；茶水味鲜爽、无异味
性 状	内容物为颗粒，无结块、无霉变、无虫蛀
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
总蒽醌（以1,8-二羟基蒽醌计），g/100g	0.3~0.6	1 总蒽醌的测定
水分，%	≤10.0	GB 5009.3
灰分，%	≤8.0	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
------------	------	--------------

1 总蒽醌的测定

1.1 对照品溶液的制备：精密称取 1,8-二羟基蒽醌对照品25mg，置于50mL容量瓶中，加冰醋酸适量使溶解，并稀释至刻度，摇匀。精密量取2mL，置于100mL量瓶中，加混合碱溶液（10%氢氧化钠溶液与4%氨溶液等量混合）至刻度，摇匀，在暗处避光放置于30min即得（每1mL含1,8-二羟基蒽醌10μg）。

1.2 样品溶液的制备：取本品4袋，精密称定，研细，精密称取60mg，置于100mL圆底烧瓶中，加混合酸溶液（取冰醋酸10mL与25%盐酸溶液2mL，混匀）6mL，置于沸水浴中回流15min，立即冷却，用乙醚分3次振摇提取(30、5、5mL)，乙醚液经同一脱脂棉滤入分液漏斗中，药渣再加混合酸溶液4mL，继续加热回流15min，立取冷却，用乙醚分3次振摇提取(20、20、5mL)，用同一脱脂棉滤入上述分液漏斗中，乙醚提取液用水洗涤2次，每次20mL，弃去水层。乙醚液用混合碱溶液分3次振摇提取(50、20、20mL)，合并取液，置于100mL量瓶中，加混合碱溶液至刻度，摇匀，取约20mL置于100mL锥形瓶中，称定重量，置于沸水浴中回流15min，立即冷却至室温，再称定重量，用氨试液补足减失的重量，混匀，即得。

1.3 测定：分别取样品溶液和对照品溶液，照分光光度法，在525nm波长处立即测定吸光度值，计算，即得。

1.4 结果计算

$$X = \frac{A}{W \times 10 \times A_1}$$

式中：

X—样品中总蒽醌含量（以1,8-二羟基蒽醌计），g/100g；

A—样品溶液的吸光度值；

A₁—对照品溶液的吸光度值；

W—样品质量，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	≤1000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤0.43	GB 4789.3 “MPN计数法”
霉菌, CFU/g	≤25	GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤25	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
茶多酚, g/100g	≥4.0	GB/T 8313

【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”项下茶剂的规定。

【原辅料质量要求】

1. 绿茶：应符合GB/T 14456.1《绿茶 第一部分：基本要求》的规定。
 2. 决明子：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
 3. 荷叶：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
 4. 山楂：应符合《中华人民共和国药典》及GB 2761中展青霉素的规定。
 5. 全叶芦荟烘干粉：应符合QB/T 2489《食品原料用芦荟制品》的规定。
 6. 苹果酸：应符合GB 1886.40《食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸》的规定。
-