

## 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G20110785

## 润康普瑞牌泽泻绞股蓝胶囊

**【原料】** 泽泻提取物、葡萄籽提取物、女贞子提取物、绞股蓝提取物、姜黄提取物、沙棘提取物、绿茶提取物

**【辅料】** 二氧化硅

**【生产工艺】** 本品经过筛、混合、制粒、干燥、装囊、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	内容物呈黄褐色至棕褐色
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无异味
性状	硬胶囊，内容物为粉状颗粒
杂质	无杂质

**【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
水分，%	≤9.0	GB 5009.3
灰分，%	≤7.0	GB 5009.4
崩解时限，min	≤30	《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	≤0.1	GB/T 5009.19

滴滴涕, mg/kg	≤0.1	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
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(以芦丁计), g/100g	≥0.5	1 总黄酮的测定
总皂苷(以人参皂苷Re计), g/100g	≥2.0	2 总皂苷的测定
原花青素, g/100g	≥5.5	3 原花青素的测定

## 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(芦丁标准品购自中国食品药品检定研究院)。

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1.0g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<sub>1</sub>—测定用试样体积, mL;

V<sub>2</sub>—试样定容总体积, mL。

计算结果保留二位有效数字。

## 2 总皂苷的测定（来源于《保健食品检验与评价技术规范》（2003年版））

### 2.1 试剂

2.1.1 Amberlite-XAD-2大孔树脂，Sigma化学公司、U. S. A.。

2.1.2 正丁醇：分析纯。

2.1.3 乙醇：分析纯。

2.1.4 中性氧化铝：层析用，100～200目。

2.1.5 人参皂苷Re：购自中国食品药品检定研究院。

2.1.6 香草醛溶液：称取5g香草醛，加冰乙酸溶解并定容至100mL。

2.1.7 高氯酸：分析纯。

2.1.8 冰乙酸：分析纯。

2.1.9 人参皂苷Re标准溶液：精确称取人参皂苷Re标准品0.020g，用甲醇溶解并定容至10.0mL，即每毫升含人参皂苷Re2.0mg。

### 2.2 仪器

2.2.1 比色计。

2.2.2 层析柱。

### 2.3 实验步骤

#### 2.3.1 试样处理

2.3.1.1 固体试样：称取1.000g左右的试样（根据试样含人参量定），置于100mL容量瓶中，加少量水，超声30min，再用水定容至100mL，摇匀，放置，吸取上清液1.0mL进行柱层析。

2.3.1.2 液体试样：含乙醇的补酒类保健食品，吸取1.0mL试样放水浴挥干，用水浴溶解残渣，用此液进行柱层析。

非乙醇类的液体试样：吸取1.0mL试样（假如浓度高、或颜色深，需稀释一定体积后再取1.0mL）进行柱层析。

2.3.2 柱层析：用10mL注射器作层析管，内装3cmAmberlite-XAD-2大孔树脂，上加1cm中性氧化铝。先用25mL70%乙醇洗柱，弃去洗脱液，再用25mL水洗柱，弃去洗脱液，精确加入1.0mL已处理好的试样溶液（见2.3.1），用25mL水洗柱，弃去洗脱液，用25mL70%乙醇洗脱人参皂苷，收集洗脱液于蒸发皿中，置于60℃水浴挥干。以此作显色用。

2.3.3 显色：在上述已挥干的蒸发皿中准确加入0.2mL5%香草醛冰乙酸溶液，转动蒸发皿，使残渣都溶解，再加0.8mL高氯酸，混匀后移入5mL带塞刻度离心管中，60℃水浴上加热10min，取出，冰浴冷却后，准确加入冰乙酸5.0mL，摇匀后，以1cm比色池于560nm波长处与标准管一起进行比色测定。

2.3.4 标准管：吸取人参皂苷Re标准溶液（2.0mg/mL）100μL放蒸发皿中，放在水浴挥干（低于60℃），或热风吹干（勿使过热），以下操作从“2.3.2柱层析…”起，与试样相同。测定吸光度值。

### 2.4 计算：

$$X = \frac{A_1}{A_2} \times C \times \frac{V}{m} \times \frac{100}{1000} \times \frac{1}{1000}$$

式中：

X—试样中总皂苷含量（以人参皂苷Re计），g/100g；

A<sub>1</sub>—被测液的吸光度值；

A<sub>2</sub>—标准液的吸光度值；

C—标准管人参皂苷Re的量，μg；

V—试样稀释体积，mL；

m—试样质量，g。

## 3 原花青素的测定（来源于《保健食品检验与评价技术规范》（2003年版））

### 3.1 范围

本方法规定了保健食品中原花青素的测定方法。

本方法适用于保健食品中原花青素的含量测定。

本方法最低检出量为3μg，最低检出浓度为3μg/mL。

本方法最佳线性范围：3～150μg/mL。

3.2 原理：原花青素是含有儿茶素和表儿茶素单元的聚合物。原花青素本身无色，但经过用热酸处理后，可以生成深红色的花青素离子。本法用分光光度法测定原花青素在水解过程中生成的花青素离子。计算试样中原花青素含量。

### 3.3 试剂

3.3.1 甲醇：分析纯。

3.3.2 正丁醇：分析纯。

3.3.3 盐酸：分析纯。

3.3.4 硫酸铁铵： $\text{NH}_4\text{Fe}(\text{SO}_4)_2 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$ 溶液：用浓度为2mol/L盐酸配成2%（w/v）的溶液。

3.3.5 原花青素标准品：葡萄籽提取物，纯度95%。

### 3.4 仪器

3.4.1 分光光度计。

3.4.2 回流装置。

### 3.5 分析步骤

#### 3.5.1 试样的制备

3.5.1.1 片剂：取20片试样，研磨成粉状。

3.5.1.2 胶囊：挤出20粒胶囊内容物，研磨或搅拌均匀，如内容物含油，应将内容物尽可能挤出。

3.5.1.3 口服液：摇匀后取样。

#### 3.5.2 提取

3.5.2.1 粉状试样：称取50~100mg试样，置于50mL容量瓶中，加入30mL甲醇，超声处理20min，放冷至室温后，加甲醇至刻度，摇匀，离心或放置至澄清后取上清液备用。

3.5.2.2 含油试样：称取50mg试样，置于小烧杯中，用20mL甲醇分数次搅拌，将原花青素洗入50mL容量瓶中，直至甲醇提取液无色，加甲醇至刻度，摇匀。

3.5.2.3 口服液：吸取适量样液（取样量不超过1mL），置于50mL容量瓶中，加甲醇至刻度，摇匀。

#### 3.5.3 测定

3.5.3.1 标准曲线：称取原花青素标准品10.0mg溶于10mL甲醇中，吸取该溶液0、0.1、0.25、0.5、3.0、1.5mL，置于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。

3.5.3.2 试样测定：将正丁醇与盐酸按95:5的体积比混合后，取出6mL置于具塞锥瓶中，再加入0.2mL硫酸铁铵溶液和1mL试样溶液，混匀，置沸水浴回流，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。

3.6 分析结果表述：试样中原花青素测定结果按（1）式计算。

#### 3.6.1 计算：

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

式中：

X—试样中原花青素的百分含量，g/100g；

$m_1$ —反应混合物中原花青素的量， $\mu\text{g}$ ；

v—待测样液的总体积，mL；

m—试样的质量，mg。

3.6.2 结果表示：计算结果保留三位有效数字。

### 3.7 技术参数

3.7.1 相对标准偏差： $< 10\%$ 。

3.7.2 回收率：84.6~94.4%。

**【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. 泽泻提取物

项 目	指 标
来源	泽泻的块茎 应符合《中华人民共和国药典》的规定
制法	经提取（分别10、8倍80%乙醇回流提取2次，每次2 h）、过滤、浓缩、喷雾干燥（进风温度180℃，出风温度70℃）、过筛、检测、包装等主要工艺制成。
提取率, %	8~11
感官要求	浅黄色粉末，具原料特有的滋味、气味
粒度	80目
总三萜, %	≥1.0
灰分, %	≤6.0
水分, %	≤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
金黄色葡萄球菌	0/25g
沙门氏菌	0/25g

## 2. 葡萄籽提取物

项 目	指 标
来源	葡萄经晒干后分离葡萄皮、葡萄梗后的葡萄籽 应符合食品安全国家标准
制法	经粉碎、脱脂（石油醚，沸程60~90℃）、提取（80%乙醇回流提取2次，第一次10倍量1.5h，第二次8倍量1h）、浓缩、萃取（等量乙酸乙酯，3次）、取上层、减压回收乙酸乙酯，减压干燥（60℃，-0.08MPa）、粉碎、过筛、检测、包装等主要工艺制成。
提取率, %	10~14
感官要求	棕红色粉末，具原料特有的滋味、气味
粒度	80目
原花青素, %	≥40
灰分, %	≤6.0
水分, %	≤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
金黄色葡萄球菌	0/25g
沙门氏菌	0/25g

## 3. 女贞子提取物

项 目	指 标
来源	女贞的干燥成熟果实 应符合《中华人民共和国药典》的规定
制法	经提取(8倍量水98℃提取2次,每次1.5h)、过滤、浓缩、减压干燥(60℃, -0.08MPa)、粉碎、过筛、包装等主要工艺制成。
提取率, %	7~12
感官要求	棕褐色粉末, 具原料特有的滋味、气味
粒度	80目
齐墩果酸, %	≥3.0
灰分, %	≤6.0
水分, %	≤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
金黄色葡萄球菌	0/25g
沙门氏菌	0/25g

## 4. 绞股蓝提取物

项 目	指 标
来源	绞股蓝植物全株 应符合食品安全国家标准相关标准
制法	经提取(6、5、5倍量75%乙醇80℃提取3次,每次1h)、过滤、浓缩、喷雾干燥(进风温度180℃,出风温度70℃)、过筛、检测、包装等主要工艺制成。
提取率, %	5~10
感官要求	黄褐色粉末, 具原料特有的滋味、气味
粒度	80目
总皂苷, %	≥20
灰分, %	≤6.0
水分, %	≤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
金黄色葡萄球菌	0/25g
沙门氏菌	0/25g

## 5. 姜黄提取物

项 目	指 标
来源	姜黄的干燥根茎 应符合《中华人民共和国药典》的规定
制法	经提取(6、5、5倍量70%乙醇85℃提取3次,每次1h)、过滤、浓缩、喷雾干燥(进风温度180℃,出风温度70℃)、过筛、检测、包装等主要工艺制成。
提取率, %	6~12
感官要求	棕黄色粉末, 具原料特有的滋味、气味
粒度	80目
姜黄素, %	≥5.0
灰分, %	≤6.0
水分, %	≤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
金黄色葡萄球菌	0/25g
沙门氏菌	0/25g

## 6. 沙棘提取物

项 目	指 标
来源	沙棘的植物和果实 应符合《中华人民共和国药典》的规定
制法	经提取(6、5、5倍量70%乙醇85℃提取3次,每次1h)、过滤、浓缩、喷雾干燥(进风温度180℃,出风温度70℃)、过筛、检测、包装等主要工艺制成。
提取率, %	8~11
感官要求	黄褐色粉末, 具原料特有的滋味、气味
粒度	80目
沙棘黄酮, %	≥5.0
灰分, %	≤6.0
水分, %	≤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
金黄色葡萄球菌	0/25g
沙门氏菌	0/25g

## 7. 绿茶提取物

项 目	指 标

来源	绿茶的茶叶和茶芽 应符合食品安全国家标准
制法	经提取(8、6、6倍水80℃提取3次,每次30min)、过滤、浓缩、萃取(等量乙酸乙酯,3次)、取上层、减压回收乙酸乙酯(40℃,-0.04Mpa)、残留物用水稀释,将稀释液减压浓缩、喷雾干燥(进风温度180℃,出风温度70℃)、过筛、检测、包装等主要工艺制成。
提取率, %	12~16
感官要求	黄棕色粉末,具原料特有的滋味、气味
粒度	80目
茶多酚, %	≥70
灰分, %	≤6.0
水分, %	≤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
金黄色葡萄球菌	0/25g
沙门氏菌	0/25g

8. 二氧化硅: 应符合《中华人民共和国药典》的规定。

---