

国家市场监督管理总局国产保健食品
注册证书

产品名称	天地红® 枸杞茯苓陈醋饮料		
注册人	天地壹号饮料股份有限公司		
注册人地址	江门市蓬江区棠下镇金桐三路121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G 20100376	有效期至	2025年01月07日
附件	附1 产品说明书、附2 产品技术要求		
备注	2024年03月01日，批准该产品注册人地址“江门市蓬江区棠下江盛二路21号”变更为“江门市蓬江区棠下镇金桐三路121号”。		



国家市场监督管理总局
保健食品产品说明书

国食健注G 20100376

天地红® 枸杞茯苓陈醋饮料

【原料】 陈醋、茯苓提取物、枸杞子提取物

【辅料】 纯化水、白砂糖、二氧化碳、蜂蜜、乙酰磺胺酸钾

【标志性成分及含量】 每100m L含：粗多糖 30m g

【适宜人群】 免疫力低下者

【不适宜人群】 少年儿童、孕妇、乳母

【保健功能】 本品经动物实验评价，具有有助于增强免疫力的保健功能

【食用量及食用方法】 每日2次，每次325m L，直接饮用

【规格】 325m L/瓶、650m L/瓶、325m L/罐

【贮藏方法】 密封，常温保存

【保质期】 24 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G 20100376

天地红® 枸杞茯苓陈醋饮料

【原料】陈醋、茯苓提取物、枸杞子提取物

【辅料】纯化水、白砂糖、二氧化碳、蜂蜜、乙酰磺胺酸钾

【生产工艺】本品经混合、过滤、高温瞬时杀菌（121℃，6s）、配制、灌装、巴氏灭菌（65-68℃，15min）、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】铝易开盖铝两片罐应符合GB/T 9106.1的规定。玻璃瓶应符合QB/T 2142的规定。冠形瓶盖应符合GB/T 13521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	浅黄褐色
滋味、气味	具本品特有的气味，味酸甜，无异味
状态	澄清液体，久置允许有少许可摇匀的沉淀，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
可溶性固形物（20℃折光计法），%	4~6	GB/T 12143
总酸（以乙酸计），g/kg	1.5~3.0	GB/T 12456
pH值	3.0~4.5	GB/T 8538
游离矿酸	不得检出	GB/T 5009.41
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤0.3	GB 5009.11
锡（以Sn计），mg/kg	≤150	GB 5009.16
六六六，mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤0.3	GB/T 5009.140

【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/mL	≤100	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/mL	≤0.43	GB 4789.3 MPN计数法
霉菌和酵母，CFU/mL	≤50	GB 4789.15
沙门氏菌	≤0/25mL	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	≤0/25mL	GB 4789.10

【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/td>	检测方法
粗多糖（以葡萄糖计），m g/100m L	≥30	1 粗多糖的测定

1 粗多糖的测定

1.1 原理：样品液用80% 乙醇溶液沉淀，与样液中单糖和低聚糖分离，糖与硫酸在沸水浴中加热脱水生成羟甲基糖醛，用苯酚-硫酸反应以碳水化合物形式比色测定其含量，其显色强度与粗多糖的含量成正比，以此计算食品中粗多糖含量。

1.2 仪器

1.2.1 分光光度计。

1.2.2 离心机。

1.2.3 旋转混匀器。

1.3 试剂

本方法所用试剂除特殊注明外，均为分析纯；所用水为去离子水或同等纯度蒸馏水。

1.3.1 乙醇溶液（80%）：20m L水中加入无水乙醇80m L，混匀。

1.3.2 硫酸溶液（10%）：取100m L浓硫酸加入到800m L左右水中，混匀，冷却后稀释至1L。

1.3.3 苯酚溶液（50g/L）：称取精制苯酚5.0g，加入水溶解并稀释至100m L，混匀，溶液置冰箱中可保存一个月。

1.3.4 葡萄糖标准储备液：精密称取105℃干燥至恒重的葡萄糖标准品0.5000g，加水溶解并定容至50m L，混匀，置冰箱中保存。此溶液每毫升含葡萄糖10.0m g。

1.3.5 葡萄糖标准使用液：吸取葡萄糖标准储备液1.00m L，置于100m L容量瓶中，加水至刻度，混匀，置冰箱中保存。此溶液每毫升含葡萄糖0.1m g。

1.4 沉淀粗多糖：精密吸取2.0m L样品液，置于10m L离心管中，加入无水乙醇8m L，混匀5m in后，以3000rpm 离心5m in，弃去上清液。残渣用80% 乙醇溶液数毫升洗涤，离心后弃上清液，反复3次操作。残渣用水溶解并定容至5.0m L，混匀后，精密吸取1.0m L于25m L容量瓶中加水稀释至25m L刻度，供测定用。

1.5 标准曲线的绘制：准确吸取葡萄糖标准使用液0.0、0.10、0.20、0.40、0.60、0.80、1.00m L（相当于葡萄糖0、0.01、0.02、0.04、0.06、0.08、0.10m g）分别置于10m L比色管中，准确补充水至2.0m L，加入50g/L苯酚溶液1.0m L，在旋转混匀器上混匀，小心加入浓硫酸10.0m L，于旋转混匀器上小心混匀，至沸水浴中煮沸2m in，冷却后用分光光度计在485nm 波长处，以试剂空白溶液为参比，1cm 比色皿测定吸光度值。以葡萄糖浓度为横坐标，吸光度值为纵坐标，绘制标准曲线。

1.6 样品测定：精密吸取样品测定液2.0m L，置于10m L比色管中，加入50g/L苯酚溶液1.0m L，在旋转混匀器上混匀后，小心加入浓硫酸10.0m L，于旋转混匀器上小心混匀，置沸水中煮沸2m in，冷却至室温后用分光光度计在485nm 波长处，以试剂空白为参比，1cm 比色皿测定吸光度值。从标准曲线上查出葡萄糖含量，计算样品中粗多糖含量。同时做样品空白实验。

1.7 计算

$$X = [(m_1 - m_2) \times \text{稀释倍数} \times 100 \times 0.9] / m_3$$

式中：

X—样品中粗多糖含量（以葡萄糖计），m g/100m L；

m₁—样品测定液中葡萄糖质量，m g；

m₂—样品空白液中葡萄糖质量，m g；

m₃—样品取样量，m L；

0.9—葡萄糖与多糖换算系数。

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

净含量为325m L/罐，允许负偏差为3%；净含量为325m L/瓶，允许负偏差为3%；净含量为650m L/瓶，允许负偏差为15m L。

【原辅料质量要求】

1.枸杞子提取物:

项 目	指 标
来源	枸杞子
制法	经烘干、粉碎、提取（第一次加入15倍量水90~105℃提取1.5h，第二次加入15倍量水90~105℃提取1.5h）、过滤、浓缩、喷雾干燥等工艺制成。
感官要求	棕黄色粉末、具有特有的气味和滋味，微甜，无异味，无正常视力可见外来杂质
得率，%	30±5
粗多糖，%	≥50
水分，%	≤5.0
灰分，%	≤5.0
铅（以Pb计），m g/kg	≤1.5
总砷（以As计），m g/kg	≤1.0
总汞（以Hg计），m g/kg	≤0.3
菌落总数，CFU/g	≤1000
大肠菌群，M PN /100g	≤30
霉菌，CFU/g	≤25
酵母，CFU/g	≤25

2.茯苓提取物:

项 目	指 标
来源	茯苓
制法	经烘干、粉碎、过筛、提取（第一次加入20倍量水90~105℃提取1.5h，第二次加入20倍量水90~105℃提取1.5h）、过滤、浓缩、喷雾干燥、过筛、包装等工艺制成。
感官要求	灰白色粉末、具有本品特有的气味和滋味，味淡，无异味，无正常视力可见外来杂质
得率，%	20±5
粗多糖，%	≥30
水分，%	≤7.0
灰分，%	≤10.0
铅（以Pb计），m g/kg	≤1.5
总砷（以As计），m g/kg	≤1.0
总汞（以Hg计），m g/kg	≤0.3
菌落总数，CFU/g	≤1000
大肠菌群，M PN /100g	≤30
霉菌，CFU/g	≤30
酵母，CFU/g	≤30

3.陈醋：应符合GB/T 18187《酿造食醋》的规定。

4.二氧化碳：应符合GB 1886.228《食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳》的规定。

5.白砂糖：应符合GB/T 317《白砂糖》的规定。

6.蜂蜜：应符合GB 14963《食品安全国家标准 蜂蜜》的规定。

7.乙酰磺胺酸钾：应符合GB 25540《食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾》的规定。

8.纯化水：应符合《中华人民共和国药典》的规定。