

国家食品药品监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20070139

星泉牌大豆低聚糖颗粒

xingquanpaidadoudi jutangkeli

【配方】 大豆低聚糖、糊精

【生产工艺】 本品经混合、制粒、干燥、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	白色或淡黄色
滋味、气味	味甜，无异味
性状	颗粒，含部分粉末
杂质	无肉眼可见的外来杂质

【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
水分，%	≤5.5	GB 5009.3
灰分，%	≤3.0	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

【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
低聚糖（以水苏糖、棉籽糖计），g/100g	≥8.5	1 低聚糖的测定

1 大豆低聚糖的测定

1.1 试剂

1.1.1 乙腈：色谱纯

1.1.2 水：纯化水

1.1.3 水苏糖：进口，ALDRICH公司。

1.1.4 棉籽糖：进口，CHEM SERVICE公司。

1.2 仪器

1.2.1 高效液相色谱仪：附带示差检测器

1.2.2 离心机：10000r/min

1.2.3 分析天平：1/10000

1.3 色谱条件

1.3.1 色谱柱：不锈钢柱，内径4.6×300mm，反相氨基柱，粒径5μm。

1.3.2 流动相：乙腈-水=65:35

1.3.3 柱温：45℃，检测室40℃。

1.3.4 流速：1.0mL/min

1.3.5 灵敏度：64

1.3.6 进样量：20μL

1.4 样品处理：称取0.6000g样品，用纯水溶解，超声20min，定容至10.0mL，离心处理后取上清液过0.45μm滤膜，备用。

1.5 标准溶液的制备：精密称取棉籽糖0.0400g、水苏糖0.0600g，用纯水溶解并定容至10.0mL，备用。

1.6 测定：将上述制备后的样品及标准溶液分别注入高效液相色谱仪，进样量20μL。

1.7 结果计算

$$X = \frac{A \times C_i \times V}{A_i \times m}$$

式中：

X—样品中某低聚糖的含量，g/kg；

A—样品的峰面积；

A_i—标准溶液的峰面积；

C_i—单一低聚糖标准溶液的浓度，mg/mL；

V—样品定容体积；

m—样品质量。

【保健功能】 调节肠道菌群

【适宜人群】 肠道功能紊乱者

【不适宜人群】 婴幼儿

【食用方法及食用量】 每日2次，每次2袋，开水冲服

【规格】 10g/袋

【贮藏】 密封、防潮

【保质期】 24个月
