

国家市场监督管理总局国产保健食品 注册证书

产品名称	大溪地诺丽牌大溪地诺丽加蓝莓果汁		
注册人	大溪地诺丽饮料（中国）有限公司		
注册人地址	重庆市渝北区财富大道1号17-1		
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G20080480	有效期至	2025年08月13日
附件	附1 产品说明书、附2 产品技术要求		
备注	2022年05月13日，批准该产品注册人地址“重庆市渝北区新南路166号2幢1单元10-5”变更为“重庆市渝北区财富大道1号17-1”。		

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G20080480

大溪地诺丽牌大溪地诺丽加蓝莓果汁

【原料】大溪地诺丽果浆、浓缩蓝莓液、浓缩葡萄液

【辅料】纯化水

【标志性成分及含量】每100mL含：总黄酮 60mg

【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，具有增强免疫力的保健功能

【食用量及食用方法】每日1次，每次60mL，口服

【规格】1000mL/瓶（附量具）

【贮藏方法】常温、干燥、避光保存

【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G20080480

大溪地诺丽牌大溪地诺丽加蓝莓果汁

【原料】大溪地诺丽果浆、浓缩蓝莓液、浓缩葡萄液
【辅料】纯化水
【生产工艺】本品经过滤、混合、巴氏灭菌（85-88℃，40s）、灌装、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】玻璃容器含气饮料瓶应符合QB/T 2142的规定；铝防盗瓶盖应符合BB/T 0034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	红紫色至黄褐色
滋味、气味	具有本品特有的滋味和气味
状态	富含果肉的混浊液体，无肉眼可见的外来异物

【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
总酸（以无水柠檬酸计），g/L	≥5.0	GB/T 12456
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥9.5	GB/T 12143
铅（以Pb计），mg/L	≤0.05	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/L	≤0.2	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/L	≤0.3	GB 5009.17
铜（以Cu计），mg/L	≤5	GB 5009.13
六六六，mg/kg	≤0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤0.05	GB/T 5009.19
二氧化硫残留量（以SO ₂ 计），mg/kg	≤10	GB 5009.34

【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
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 100mL)	检测方法
总黄酮（以芦丁计）	≥60 mg	1 总黄酮的测定

1 总黄酮的测定

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50 μg/mL。

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：取5mL试样，加乙醇定容至25mL，摇匀后，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，摇匀，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：

$$X = (A \times V_2 \times 100) / (V_1 \times V \times 1000)$$

式中：

X—试样中总黄酮的含量，mg/100mL；

A—由标准曲线算得被测液中黄酮量，μg；

V—试样体积，mL；

V₁—测定用试样体积，mL；

V₂—试样定容总体积，mL。

计算结果保留二位有效数字。

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

净含量为1000mL/瓶，允许负偏差为15mL。

【原辅料质量要求】

1. 大溪地诺丽果浆：应符合下表规定，其余指标符合《关于批准金花茶、显脉旋覆花(小

黑药)等5种物品为新资源食品的公告》（卫生部2010年第9号）的规定。

项 目	指 标
感官要求	深褐色富含果肉的混浊液体，具有诺丽果浆特有的滋味和气味
总黄酮，mg/mL	≥ 0.5
菌落总数，CFU/mL	≤ 100
大肠菌群，MPN/mL	≤ 0.43
霉菌和酵母，CFU/mL	≤ 50
金黄色葡萄球菌	$\leq 0/25g$
沙门氏菌	$\leq 0/25g$
砷（以As计），mg/L	≤ 0.3
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.05
二氧化硫残留量（以SO ₂ 计），mg/kg	≤ 50
六六六，mg/kg	≤ 0.05
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.05

2. 浓缩葡萄液

项 目	指 标
来源	葡萄的果实
制法	经采摘、清洗、破碎除梗、离心过滤、巴氏灭菌（85℃，16s）、酶解果胶（果胶酶，45-55℃，1.5-2h）、灭酶（85℃，10min）、过滤、浓缩、检验、包装等主要工艺制成。
感官要求	深紫色的粘稠液体，具葡萄浓缩液特有的滋味和气味
总黄酮，mg/mL	≥ 1.5
可溶性固形物（20℃折光计法），%	65 ± 5
pH值	3.27 ± 0.2
菌落总数，CFU/mL	≤ 100
大肠菌群，MPN/mL	≤ 0.43
霉菌和酵母，CFU/mL	≤ 50
金黄色葡萄球菌	$\leq 0/25g$
沙门氏菌	$\leq 0/25g$
砷（以As计），mg/L	≤ 0.3
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.05
二氧化硫残留量（以SO ₂ 计），mg/kg	≤ 50
六六六，mg/kg	≤ 0.05
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.05

3. 浓缩蓝莓液

项 目	指 标
-----	-----

来源	蓝莓的果实
制法	经采摘、清洗、破碎除梗、离心过滤、巴氏灭菌（85℃，16s）、酶解果胶（果胶酶，45-55℃，1.5-2h）、灭酶（85℃，10min）、过滤、浓缩、检验、包装等主要工艺制成。
感官要求	深蓝色的粘稠液体，具有蓝莓浓缩液特有的滋味和气味
总黄酮，mg/mL	≥5.0
可溶性固形物（20℃折光计法），%	55±5
pH值	3.0±0.2
菌落总数，CFU/mL	≤100
大肠菌群，MPN/mL	≤0.43
霉菌和酵母，CFU/mL	≤50
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g
砷（以As计），mg/L	≤0.3
铅（以Pb计），mg/L	≤0.05
二氧化硫残留量（以SO ₂ 计），mg/kg	≤50
六六六，mg/kg	≤0.05
滴滴涕，mg/kg	≤0.05

4. 纯化水：应符合《中华人民共和国药典》的规定。