

国家市场监督管理总局
国产保健食品注册证书

| | | | |
|-------|--|------|-----------|
| 产品名称 | 天灿®左旋肉碱绿茶铬胶囊 | | |
| 注册人 | 仙乐健康科技股份有限公司 | | |
| 注册人地址 | 汕头市泰山路83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G20240005 | 有效期至 | 2029年1月5日 |
| 附件 | 附1 产品说明书、附2 产品技术要求 | | |
| 备注 | | | |



附1

国家市场监督管理总局
保健食品产品说明书

国食健注G20240005

天灿[®]左旋肉碱绿茶铬胶囊

【原料】左旋肉碱酒石酸盐、绿茶提取物、铬酵母

【辅料】预胶化淀粉、二氧化硅、硬脂酸镁、聚维酮K30

【标志性成分及含量】每100g含：肉碱 24.0g、铬 3.15mg、茶多酚 2.50g

【适宜人群】单纯性肥胖者

【不适宜人群】少年儿童、孕妇、乳母

【保健功能】有助于控制体内脂肪

【食用量及食用方法】每日2次，每次3粒，口服

【规格】0.57g/粒

【贮藏方法】密封，阴凉干燥处保存

【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；本品添加了营养素，与同类营养素同时食用不宜超过推荐量

No. 24002264

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G20240005

天灿[®]左旋肉碱绿茶铬胶囊

【原料】 左旋肉碱酒石酸盐、绿茶提取物、铬酵母

【辅料】 预胶化淀粉、二氧化硅、硬脂酸镁、聚维酮K30

【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】 高密度聚乙烯瓶应符合GB 4806.7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 | 内容物呈黄色 |
| 滋味、气味 | 具本品特有的滋味、气味，无异味 |
| 性状 | 硬胶囊，完整，不得有粘结、变形、囊壳破裂现象；内容物为颗粒及粉末 |
| 杂质 | 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 | No. 24002265 |
|-----------------|------|--------------|--------------|
| 水分， % | ≤9.0 | GB 5009.3 | |
| 灰分， % | ≤9.0 | GB 5009.4 | |
| 崩解时限， min | ≤60 | 《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 | ≤0.2 | GB/T 5009.19 | |
| 滴滴涕， mg/kg | ≤0.2 | 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 |
| 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 |
|------------------|-----------|-------------|
| 肉碱, g/100g | ≥24.0 | 1 肉碱的测定 |
| 铬(以Cr计), mg/100g | 3.15~5.25 | GB 5009.123 |
| 茶多酚, g/100g | ≥2.50 | 2 茶多酚的测定 |

1 肉碱的测定

1.1 原理：试样中的肉碱以0.5mmol/L的盐酸超声提取，反相色谱分离，与标准品的保留时间比较定性，以峰面积外标法定量。

1.2 试剂

除特殊说明，所用试剂均为分析纯；实验用水为去离子水或同等纯度的蒸馏水。

1.2.1 磷酸氢二钾。

1.2.2 辛烷磺酸钠。

1.2.3 0.50mmol/L盐酸。

1.2.4 标准品：L-肉碱，CAS号：541-15-1。

1.2.5 肉碱标准溶液：精密称肉碱标准品20mg，用0.50mmol/L盐酸溶解并定容为10.0mL，此溶液浓度为2.0mg/mL。

1.3 仪器

1.3.1 HPLC系统：配有紫外检测器和色谱工作站。

1.3.2 超声波提取器。

1.3.3 溶剂微孔过滤器带0.45μm水相滤膜。

1.4 分析步骤

1.4.1 试样处理：取本品20粒，取内容物混匀，精密称取混合均匀的样品约160mg（含肉碱约40mg）于50mL容量瓶中，加入0.50mmol/L盐酸约35mL，超声提取10min，时时振摇用0.50mmol/L盐酸定容，混匀，过滤，弃初滤液数毫升，收集滤液，过0.45μm水相滤膜，为试样处理液。供HPLC分析。

1.4.2 试样分析

1.4.2.1 色谱条件：C₁₈柱，4.6×250mm，5μm或具同等性能的色谱柱。

1.4.2.2 流动相：0.05mol/L磷酸氢二钾溶液，0.002mol/L辛烷磺酸钠；10%乙腈；pH2.5。

1.4.2.3 流速：0.8mL/min。

1.4.2.4 检测波长：210nm。

1.4.3 标准曲线：分别取标准溶液0.25、0.50、1.0、2.0、2.5、5.0mL标准溶液于5mL比色管中；用0.50mmol/L盐酸稀释并定容为5.0mL，分别进样20μL（或10μL，根据仪器情况调整）进行色谱分析。用标准浓度-峰面积绘制标准曲线。

1.4.4 试样测定：取20μL（或10μL，根据仪器情况调整）试样处理液注入色谱仪中，以保留时间定性，面积定量。

1.5 计算

No. 24002266

$$X = \frac{C \times V}{m} \times 100$$

式中：

X—试样中肉碱的含量，g/100g；

m—试样质量，mg；

C—试样处理液中肉碱的浓度，mg/mL；

V—试样处理液体积，mL。

2 茶多酚的测定

2.1 样品前处理：精密称取研磨成粉末的样品2g于50mL容量瓶中，加入已保温至70℃的70%乙醇15mL，超声提取10min，放冷至室温，加水定容至刻度；用慢性定量滤纸过滤，取出续滤液1mL。

2.2 按照GB/T 21733《茶饮料》附录A.3.2规定的方法测定。

【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. 左旋肉碱酒石酸盐：应符合GB 25550《食品安全国家标准 食品添加剂 L-肉碱酒石酸盐》的规定。

2. 绿茶提取物

| 项 目 | 指 标 |
|--------------------|--|
| 来源 | 绿茶 |
| 制法 | 经提取（第一次加9倍量60%乙醇溶液60℃提取3h，第二次加5倍量60%乙醇溶液60℃提取2h）、过滤、浓缩、真空干燥（-0.08MPa, 80℃）、包装等工艺制得 |
| 得率，% | 约14 |
| 感官要求 | 黄色粉末 |
| 茶多酚，% | ≥60 |
| 水分，% | ≤5.0 |
| 灰分，% | ≤10.0 |
| 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 | ≤0.2 |
| 滴滴涕，mg/kg | ≤0.2 |
| 溶剂残留（乙醇），% | ≤0.5 |
| 菌落总数，CFU/g | ≤30000 |
| 霉菌和酵母，CFU/g | ≤50 |
| 大肠菌群，MPN/g | ≤0.92 |
| 致病菌（指沙门氏菌、金黄色葡萄球菌） | 不得检出 |

3. 铬酵母：应符合GB/T 35882《富营养素酵母》中的规定，其中指标铬2000-2500mg/kg。

4. 预胶化淀粉：应符合《中华人民共和国药典》的规定。

5. 聚维酮K30：应符合《中华人民共和国药典》的规定。

6. 硬脂酸镁：应符合《中华人民共和国药典》的规定。

7. 二氧化硅：应符合GB 25576《食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅》的规定。