

国家市场监督管理总局国产保健食品
注册证书

产品名称	总统牌燕窝枸杞饮品		
注册人	北京同仁堂健康药业股份有限公司		
注册人地址	北京市北京经济技术开发区景园北街2号58幢5层--13层		
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G20250077	有效期至	2030年03月21日
附件	附1 产品说明书、附2 产品技术要求		
备注	无		



国家市场监督管理总局
保健食品产品说明书

国食健注G20250077

总统牌燕窝枸杞饮品

【原料】 枸杞子、大枣、燕窝

【辅料】 冰糖、琼脂、纯化水

【标志性成分及含量】 每100g含：粗多糖 140mg、蛋白质 1g

【适宜人群】 免疫力低下者

【不适宜人群】 婴幼儿、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1次，每次1瓶，口服

【规格】 70g/瓶

【贮藏方法】 密闭，置于阴凉干燥处

【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G20250077

总统牌燕窝枸杞饮品

【原料】枸杞子、大枣、燕窝

【辅料】冰糖、琼脂、纯化水

【生产工艺】本品经提取（8倍水煮沸提取2次，每次2h）、浓缩、燕窝泡发、配制、灌装、湿热灭菌（121℃，20min）、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】钠钙玻璃药瓶应符合YBB00272002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	红棕色至棕褐色
滋味、气味	具有燕窝特有的风味，有枣香味，无异味
状态	半透明水溶液，内含混悬的燕窝；无正常视力可见外来异物

【鉴别】 枸杞子鉴别方法：参照《中华人民共和国药典》枸杞子项下薄层鉴别方法，因本品样品为液体需前处理，具体操作方法如下：取本品样品1瓶，过50目筛，然后取滤液20mL，加水30mL，加热煮沸15min，放冷，滤过，取滤液约35mL用乙酸乙酯15mL振摇提取，分取乙酸乙酯液，浓缩至1mL，作为供试品溶液。另取枸杞子对照药材0.5g，加水35mL，加热煮沸15min，放冷，过滤，滤液用乙酸乙酯15mL振摇提取，分取提取液并浓缩至1mL，作为对照药材溶液。照薄层色谱法（通则0502）试验，吸取上述两种溶液各5μL，分别点于同一硅胶G薄层板上，以乙酸乙酯-三氯甲烷-甲酸（3：2：1）为展开剂，展开，取出，晾干，置紫外光灯（365nm）下检视。供试品色谱中，在与对照药材色谱相应的位置上，显相同颜色的斑点。

【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
固形物（以不可溶部分计），%	≥9.7	GB/T 10786
可溶性固形物，%	≥8.0	GB/T 10786
pH值	4～8.5	《中华人民共和国药典》
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤0.3	GB 5009.11
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	≤1000	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	≤0.43	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

【标志性成分指标】应符合表4的规定。

表4 标志性成分指标

项 目	指 标	检测方法
粗多糖（以葡萄糖计），mg/100g	≥140	1 粗多糖的测定
蛋白质，g/100g	≥1.0	GB 5009.5

1 粗多糖的测定：本方法参照《保健食品功效成分检测方法》（白鸿主编）中“粗多糖的苯酚—硫酸分光光度测定法”的方法测定。

1.1 主要仪器

1.1.1 离心机：4000r/min。

1.1.2 离心管：50mL。

1.1.3 分光光度计。

1.1.4 水浴锅。

1.1.5 漩涡混合器。

1.2 试剂

实验用水为双蒸水，所用试剂为分析纯级。

1.2.1 无水乙醇。

1.2.2 80%（V/V）乙醇溶液。

1.2.3 葡萄糖标准液：准确称取干燥恒重的分析纯葡萄糖0.5000g加水溶解，并定容至50mL，此溶液1mL含10mg葡萄糖，用前稀释100倍为使用液（0.1mg/mL）。

1.2.4 5%苯酚溶液（W/V）：称取精制苯酚5.0g，加水溶解并稀释至100mL，混匀。溶液置冰箱中可保存1个月。

1.2.5 浓硫酸（比重1.84）。

1.2.6 0.2mol/L磷酸盐缓冲液（pH6.5）：31.5mL（0.2mol/L）硫酸氢二钠与68.5mL（0.2mol/L）磷酸二氢钠混合。

1.3 测定步骤

1.3.1 样品提取：将本品样品用均质机均质，称取10g，置于100mL容量瓶中，加水80mL左右，于沸水浴上加热1小时，冷却至室温后补加水至刻度（V₁），混匀后过滤，弃去初滤液，收集余下滤液供沉淀粗多糖。

1.3.2 沉淀粗多糖：准确吸取上述提取液5.0mL（V₂），置于50mL离心管中，加入无水乙醇20mL，混匀，于4℃冰箱静置4小时以上，以4000r/min离心5min，弃去上清液，残渣用80%（V/V）乙醇溶液数毫升洗涤，离心后弃去上清液，反复操作3次。残渣用水溶解并定容至25~50mL（V₄）（根据糖浓度而定），供测定用。

1.3.3 标准曲线的绘制：准确吸取葡萄糖标准使用液0mL、0.10mL、0.20mL、0.40mL、0.60mL、0.80mL、1.00mL（相当于葡萄糖0mg、0.01mg、0.02mg、0.04mg、0.06mg、0.08mg、0.10mg）置于25mL比色管中，补加水至2.0mL，加入5%苯酚溶液1.0mL，在漩涡混合器上混匀，小心加入浓硫酸10mL，在漩涡混合器上小心混匀，置沸水浴中2min，冷却至室温，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。以葡萄糖质量为横坐标，吸光度值为纵坐标，绘制标准曲线。

1.3.4 样品测定：准确吸取样品测定液适量（V₄）（含糖0.02~0.08mg）置于25mL比色管中，补加水至2.0mL，然后按（1.3.3）法测定吸光度值。从标准曲线上查出葡萄糖含量，计算样品中粗多糖含量。

1.4 结果计算

$$X = \frac{m_1 \times V_1 \times V_3}{m_2 \times V_2 \times V_4} \times 0.9 \times 100$$

式中：

X—样品中粗多糖的含量[mg/100g（mL）]；

- m_1 —样品测定液中葡萄糖的质量，mg；
- m_2 —样品质量，g或mL；
- V_1 —样品提取液总体积，mL；
- V_2 —沉淀粗多糖所用样品提取液体积，mL；
- V_3 —粗多糖溶液体积，mL；
- V_4 —测定用样品液体积，mL；
- 0.9—葡萄糖换算为粗多糖的系数。

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】
 净含量为70g/瓶，允许负偏差为4.5g。

【原辅料质量要求】

- 1.枸杞子：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.大枣：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 3.燕窝：

项 目	指 标
来源	雨燕科（ <i>Apodidae</i> ）动物金丝燕（ <i>Collocalia esculenta</i> ）及多种同属燕类用唾液和绒羽等混合凝结所筑的巢窝，经深加工后可供人食用的部分
制法	本品主要经过清洗、去杂、干燥等工艺加工制成。
感官指标	白色至黄白色，呈半月形或船形，中间凹陷，偶有条状或细小碎片，无外部可见杂质，稍有可见绒毛
蛋白质，%	≥30
水分，%	≤25
唾液酸，%	≥5
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

- 4.冰糖：应符合GB/T 35883《冰糖》的规定。
- 5.琼脂：应符合GB 1886.239《食品安全国家标准 食品添加剂 琼脂》的规定。
- 6.纯化水：应符合《中华人民共和国药典》的规定。