

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G20160406

萄乐素牌葡萄皮提取物粉

- 【原料】 葡萄皮提取物
- 【辅料】 乳糖、预胶化淀粉、甜菊糖苷、硬脂酸镁
- 【生产工艺】 本品经过筛、混合、分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】 药品包装用复合膜应符合YBB00132002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	棕色
滋味、气味	味微甜，具本品正常的气味
状态	粉末，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
水分，%	≤6.0	GB 5009.3
灰分，%	≤6.0	GB 5009.4
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	≤0.1	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	≤ 0.92	GB 4789.3 “MPN计数法”
霉菌和酵母, CFU/g	≤ 50	GB 4789.15
沙门氏菌	$\leq 0/25g$	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	$\leq 0/25g$	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
白藜芦醇, g/100g	≥ 1.6	GB/T 24903

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为48g/盒, 允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

1. 葡萄皮提取物

项 目	指 标
来源	葡萄皮
制法	应符合食品安全国家相关标准 经提取（8倍量60%乙醇80℃提取2次, 每次2h）、真空浓缩、喷雾干燥（进口温度140℃, 出口温度80℃）等主要工艺制成。
得率	100:1
感官要求	棕色粉末
白藜芦醇, %	≥ 5
粒度, 目	≥ 80
灰分, %	≤ 2.0
水分, %	≤ 6.0
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	≤ 0.1
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.1
菌落总数, CFU/g	≤ 30000
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.92
霉菌和酵母, CFU/g	≤ 50
沙门氏菌	$\leq 0/25g$
金黄色葡萄球菌	$\leq 0/25g$

2. 乳糖: 应符合《中华人民共和国药典》的规定。

3. 预胶化淀粉: 应符合《中华人民共和国药典》的规定。

4. 甜菊糖苷: 应符合GB 8270《食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷》的规定。

5. 硬脂酸镁: 应符合《中华人民共和国药典》的规定。

