

国家市场监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20130802

自然堂®惠清茶

zi rantang®ji anfei cha

【配方】 绿茶、决明子、荷叶、山楂、番泻叶、蜂蜜

【生产工艺】 本品经辐照灭菌、粉碎、过筛、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	黄绿色
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无异味
性状	袋泡茶，内容物为细小颗粒
杂质	无肉眼可见外来杂质

【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
总蒽醌（以1,8-二羟基蒽醌计），g/100g	0.2~0.4	1 总蒽醌的测定
水分，%	≤6	GB 5009.3
灰分，%	≤10	GB 5009.4
铅（以Pb计），mg/kg	≤2.0	GB 5009.12
砷（以As计），mg/kg	≤1.0	GB/T 5009.11
汞（以Hg计），mg/kg	≤0.3	GB/T 5009.17
六六六，mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19
展青霉素，μg/kg	≤50	GB/T 5009.185

1 总蒽醌的测定

1.1 原理：样品用甲醇提取，经酸解氧化，使结合态的蒽醌分解为游离态，使还原态的蒽酚、蒽酮、二蒽酮等蒽醌类化合物氧化成氧化态，再经乙醚提取，用醋酸镁甲醇液显色测定。

1.2 试剂

1.2.1 甲醇

1.2.2 30%过氧化氢

1.2.3 盐酸（1+1）

1.2.4 1,8-二羟基蒽醌对照品溶液（0.1mg/mL）：准确称取经干燥器恒重的1,8-二羟基蒽醌对照品10mg，加甲醇溶解并定容至100mL容量瓶中。

1.2.5 0.5g/100mL醋酸镁甲醇溶液

1.3 仪器：分光光度计

1.4 标准曲线的绘制：吸取1,8-二羟基蒽醌对照品溶液0.0、0.20、0.40、0.60、0.80、1.00、1.50mL，置于10mL比色管中，加醋酸镁甲醇溶液至10.0mL，摇匀，用1cm比色皿于510nm波长处测定吸光度值。

1.5 样品测定：取适量样品研磨混匀，准确称取0.2~0.5g，置于150mL三颈瓶中，准确加入50.0mL甲醇，90℃水浴回流1h，放冷，过滤，取2.00~10.00mL滤液，置于150mL三颈瓶中，蒸干，加20mL水溶解，加3.0mL30%过氧化氢、0.50mL盐酸（1+1），于90℃水浴回流30min，放冷，用乙醚提取3次（20、20、15mL），合并乙醚提取液，水洗2次（10、10mL），弃水液，取醚液挥干，残渣加醋酸镁甲醇液溶解并定容10.0mL，摇匀，比色测定。

【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（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
茶多酚, g/100g	≥5.6	GB/T 8313
总黄酮（以芦丁计）, mg/100g	≥130	《保健食品检验与评价技术规范》（2003年版）中“保健食品中总黄酮的测定”

【保健功能】 减肥

【适宜人群】 单纯性肥胖者

【不适宜人群】 少年儿童、孕期及哺乳期妇女、慢性腹泻者

【食用方法及食用量】 每日2次，每次1袋，开水冲泡

【规格】 2.5g/袋

【贮藏】 密封、置干燥处

【保质期】 24个月
