

# 国家市场监督管理总局国产保健食品 注册证书

产品名称	复沛夜清牌葡萄籽五味子胶囊		
注册人	如新（中国）日用保健品有限公司湖州分公司 如新（中国）日用保健品有限公司		
注册人地址	湖州市新竹路819号 上海市奉贤区环城西路3000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G20120671	有效期至	2025年01月20日
附件	附1 产品说明书、附2 产品技术要求		
备注	2023年02月10日，批准该产品注册人地址“湖州市新竹路819号 上海市奉贤区龙洋工业园区29号厂房、23号厂房一层”变更为“湖州市新竹路819号 上海市奉贤区环城西路3000号”。		



# 国家市场监督管理总局 保健食品产品说明书

国食健注G20120671

## 复沛夜清牌葡萄籽五味子胶囊

**【原料】**青果提取物（青果提取物、淀粉）、五味子提取物（五味子提取物、 $\beta$ -环状糊精）、葡萄籽提取物

**【辅料】**微晶纤维素、二氧化硅、硬脂酸镁

**【标志性成分及含量】**每100g含：五味子素 1.36g、原花青素 18.0g

**【适宜人群】**有化学性肝损伤危险者

**【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，具有对化学性肝损伤有辅助保护功能的保健功能

**【食用量及食用方法】**每日1次，每次2粒，口服

**【规格】**0.46g/粒

**【贮藏方法】**阴凉干燥处存放

**【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；置儿童不能触及处

# 国家市场监督管理总局 保健食品产品技术要求

国食健注G20120671

## 复沛夜清牌葡萄籽五味子胶囊

**【原料】**青果提取物（青果提取物、淀粉）、五味子提取物（五味子提取物、 $\beta$ -环状糊精）、葡萄籽提取物

**【辅料】**微晶纤维素、二氧化硅、硬脂酸镁

**【生产工艺】**本品经过筛、混合、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】**口服固体药用高密度聚乙烯瓶应符合YBB00122002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	内容物呈淡棕色至棕色
滋 味、气 味	具本品固有的滋味、气味，无异味
状态	硬胶囊，表面光洁，无破损、无粘连、无瘪囊、无霉变； 内容物为粉末，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
铅（以Pb计），mg/kg	$\leq 2.0$	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	$\leq 1.0$	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg	$\leq 0.3$	GB 5009.17
水分，%	$\leq 9.0$	GB 5009.3
灰分，%	$\leq 8.0$	GB 5009.4
崩解时限，min	$\leq 30$	《中华人民共和国药典》
六六六，mg/kg	$\leq 0.1$	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	$\leq 0.1$	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	$\leq 30000$	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
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100g )	检测方法
五味子素(以五味子醇甲、五味子甲素、五味子乙素计)	≥1.36 g	1 五味子素的测定
原花青素	≥18.0 g	2 原花青素的测定

### 1 五味子素的测定

1.1 原理: 以甲醇提取样品, 使用梯度洗脱反相液相色谱进行分离, 二极管阵列检测器或紫外检测器(254nm) 测定, 根据色谱峰的保留时间定性, 峰面积定量, 外标法计算结果。

#### 1.2 试剂

1.2.1 甲醇: 色谱纯。

1.2.2 水: 去离子水。

1.2.3 五味子醇甲、五味子甲素、五味子乙素标准品: 供含量测定用。

#### 1.3 仪器

1.3.1 高效液相色谱仪: 附双高压输液泵、二极管阵列检测器或紫外检测器。

1.3.2 超声波清洗器。

1.3.3 Milli-Qplus纯水装置。

1.3.4 离心机: 4000r/min以上。

1.3.5 分析天平。

1.3.6 25mL容量瓶。

1.3.7 10mL、5mL移液管。

#### 1.4 色谱条件

1.4.1 色谱柱: 反相ODS Hypersil C<sub>18</sub>色谱柱, 5 μm, 250×4.6mm。

1.4.2 预柱: Phenomenex Luna C<sub>18</sub>柱, 4.0×3.0mm。

1.4.3 流动相: 甲醇-水

#### 1.4.4 梯度洗脱条件

时间, min	甲醇, %	水, %	流速, mL/min
0.0	70	30	1.0
30.0	80	20	1.0
40.0	90	10	1.0
41.0	70	30	1.0

1.4.5 记录时间: 41min; 延迟时间: 5min。

1.4.6 柱温: 35℃。

1.4.7 检测波长：254nm。

1.5 标准品储备液的配制：准确称取五味子醇甲约15mg、五味子甲素约3.5mg、五味子乙素约8mg，置于同一10mL容量瓶中，以甲醇超声溶解并定容，作为储备液。

1.6 标准工作液的配制：分别吸取标准品储备液0.5、1.0、1.5、2.0、2.5mL，置于5个10mL容量瓶中，加甲醇稀释并定容至刻度，混匀。

1.7 样品处理：取20粒胶囊内容物，研磨混合均匀。精密称取胶囊内容物500mg于25mL容量瓶中，加入20mL甲醇，溶解混合均匀，超声20min，放置至室温后，用甲醇定容，过滤，弃去初滤液，取续滤液10 μL进样。

1.8 标准曲线的制备：分别取五个不同浓度的标准溶液各10 μL进行HPLC分析，以标准溶液峰的保留时间进行定性，用峰面积对进样量绘制标准曲线。

1.9 试样测定：取10 μL制备好的试样进行HPLC分析，以标准溶液峰的保留时间进行定性，峰面积定量，外标法计算。

#### 1.10 结果计算

$$X = A \times C_s \times V \times 100 / (A_s \times m)$$

式中：

X—试样中五味子醇甲/五味子甲素/五味子乙素的含量，g/100g；

A—试样中五味子醇甲/五味子甲素/五味子乙素的峰面积；

C<sub>s</sub>—标准溶液中相应组分的浓度，mg/mL；

A<sub>s</sub>—标准溶液中相应组分的峰面积；

V—样品定容的体积，mL；

m—试样质量，mg。

试样中五味子素的含量(g/100g)=五味子醇甲含量+五味子甲素含量+五味子乙素含量

## 2 原花青素的测定

2.1 原理：原花青素本身无色，但经过热酸处理后，可以生成深红色的花青素离子。本方法用分光光度法测定原花青素在水解过程中生成的花青素离子，计算试样中原花青素的含量。

#### 2.2 试剂及标准品

2.2.1 甲醇：分析纯。

2.2.2 正丁醇：分析纯。

2.2.3 盐酸：分析纯。

2.2.4 硫酸铁胺[NH<sub>4</sub>Fe(SO<sub>4</sub>)<sub>2</sub> · 12H<sub>2</sub>O]溶液：用浓度为2mol/L盐酸配成2% (w/v) 的溶液。

2.2.5 原花青素标准品：葡萄籽提取物，纯度大于95%。

#### 2.3 仪器

2.3.1 分光光度计。

2.3.2 回流装置。

2.4 试样的制备及提取：取20粒试样内容物，研磨使混合均匀。精密称取80mg试样，置于100mL容量瓶中，加入80mL甲醇溶液，超声处理40min，并不时振摇使提取完全。放冷至室温后，加甲醇定容至刻度，摇匀。滤纸过滤，弃去初滤液，续滤液备用。

2.5 标准曲线的制备：准确称取原花青素标准品约10.0mg溶于10mL甲醇中（如有必要，超声使完全溶解）。精密吸取该溶液0、0.5、0.8、1.0、1.5、2.0mL置于10mL容量瓶

中，加甲醇至刻度，摇匀。各取1mL测定。与试样测定方法相同。

2.6 试样测定：将正丁醇与盐酸按95:5的体积比混合后，取出6mL置于10mL容量瓶中，再加入0.2mL硫酸铁铵溶液和1mL试样溶液，混匀后，置沸水浴中精确加热40min后，取出用冷水冲1min，立即置于冰水中冷却15min，以正丁醇定容至刻度，于546nm波长处测定吸光度值，由标准曲线计算试样中原花青素含量。显色在1h内稳定。

## 2.7 结果计算

$$X = \frac{C_1 \times V \times 100}{m}$$

式中：

X—试样中原花青素的含量，g/100g；

C<sub>1</sub>—样品测定溶液中的原花青素的浓度，mg/mL；

V—待测样品溶液的总体积，mL；

m—试样质量，mg。

## 【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. 青果提取物（青果提取物、淀粉）

项 目	指 标
来源	橄榄科植物橄榄的干燥成熟果实，辅料为淀粉
制法	经粉碎去核、提取（6倍量60%乙醇80℃回流提取2次，每次2h）、浓缩、萃取（溶液一半量的乙酸乙酯萃取3~5次）、减压回收溶剂、加入淀粉（约30~40%）搅拌、真空干燥（不高于60℃）、粉碎、过筛、包装等工艺制成
得率，%	1~3
性状	棕色粉末，无肉眼可见外来杂质，具有本品固有的香气，无异味
粒度	100%过40目筛
干燥失重，%	≤5.0
灰分，%	≤5.0
溶剂残留，%	≤0.05
总多酚（以没食子酸计，UV），%	≥15.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤1.0
砷（以As计），mg/kg	≤1.0
六六六，mg/kg	≤0.1

滴滴涕, mg/kg	≤0.1
菌落总数, CFU/g	≤1000
大肠菌群, MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母, CFU/g	≤50
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

## 2. 五味子提取物（五味子提取物、β-环状糊精）

项 目	指 标
来源	木兰科植物五味子的干燥成熟果实，辅料为β-环状糊精
制法	经粉碎、提取（75%乙醇75~80℃提取2次，分别7倍量120±5min、5倍量120±5min）、过滤、浓缩、混合（加入1~1.5倍的β-环状糊精，相当于约原料投料量的10%的β-环状糊精）、真空干燥（65~75℃，-0.07~-0.09Mpa）、粉碎、过筛、包装等工艺制成
得率, %	18~20
感官要求	浅黄色至浅棕色粉末，无结块，无正常视力可见外来异物，味涩，具有本品的特殊气味，无异味
粒度	100%通过40目，95%过60目
干燥失重, %	≤5.0
灰分, %	≤5.0
溶剂残留（乙醇），%	≤0.5
五味子素（以五味子醇甲、五味子甲素和乙素计，HPLC），%	≥5.0
砷（以As计），mg/kg	≤1.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤1.0
六六六, mg/kg	≤0.1
滴滴涕, mg/kg	≤0.1
菌落总数, CFU/g	≤1000
大肠菌群, MPN/g	≤0.92
霉菌及酵母, CFU/g	≤50
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

## 3. 葡萄籽提取物

项 目	指 标
-----	-----

来源	干燥的葡萄籽
制法	经粉碎、提取（10倍量50%乙醇85℃提取2次，每次2h）、过滤、浓缩、过滤、萃取（等量乙酸乙酯三次）、减压浓缩、喷雾干燥（进风温度180~200℃，出风温度80~90℃）、粉碎、过筛、包装等工艺制成
得率, %	4~5
感官要求	红褐色到灰粉棕色粉末，无肉眼可见杂质
粒度	100%过40目
干燥失重, %	≤8.0
灰分, %	≤3.0
有机溶剂残留（乙醇），%	≤0.05
砷（以As计），mg/kg	≤1
铅（以Pb计），mg/kg	≤1
原花青素（UV），%	≥95.0
六六六，mg/kg	≤0.1
滴滴涕，mg/kg	≤0.1
菌落总数，CFU/g	≤1000
大肠菌群，MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母，CFU/g	≤50
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

4. 微晶纤维素：应符合GB 1886.103《食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素》的规定。
5. 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。
6. 硬脂酸镁：应符合GB 1886.91《食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸镁》的规定。
7. 明胶空心胶囊：应符合《中华人民共和国药典》的规定。