

国家市场监督管理总局  
保健食品产品技术要求

国食健注G20060695

百世康牌绞股蓝饮料

【原料】

【辅料】

【生产工艺】 本品经提取、浓缩、配制、过滤、超高温瞬时灭菌、灌装、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】

【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项 目   | 指 标             |
|-------|-----------------|
| 色泽    | 浅黄色             |
| 滋味、气味 | 味甘，具本品特有的滋味，气清香 |
| 性状    | 液体，允许有轻微浑浊      |
| 杂质    | 不得有有肉眼可见的异物     |

【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              |
|---------------|---------|-------------------|
| pH值           | 7~8     | GB/T 8538-2008    |
| 可溶性固形物（20℃），% | 4.5~5.5 | GB/T 12143-2008   |
| 铅（以Pb计），mg/kg | ≤0.5    | GB 5009.12-2010   |
| 砷（以As计），mg/kg | ≤0.3    | GB/T 5009.11-2003 |
|               |         |                   |

|               |       |                   |
|---------------|-------|-------------------|
| 汞（以Hg计），mg/kg | ≤0.01 | GB/T 5009.17-2003 |
| 六六六，mg/L      | <0.2  | GB/T 5009.19-2008 |
| 滴滴涕，mg/L      | <0.2  | GB/T 5009.19-2008 |

【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/mL                   | ≤100 | GB 4789.2-2010                                                    |
| 大肠杆菌，MPN/100mL                | ≤6   | GB/T 4789.3-2003                                                  |
| 霉菌，cfu/mL                     | ≤10  | GB 4789.15-2010                                                   |
| 酵母，cfu/mL                     | ≤10  | GB 4789.15-2010                                                   |
| 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 4789.4-2010、GB/T 4789.5-2003、GB 4789.10-2010、GB/T 4789.11-2003 |

【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                                  |
|------------------------|-------|---------------------------------------|
| 总皂苷（以人参皂苷Re计），mg/100mL | ≥17.6 | 《保健食品检验与评价技术规范》（2003年版）中“保健食品中总皂苷的测定” |

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

【原辅料质量要求】

---