

国家市场监督管理总局国产保健食品 注册证书

| | | | |
|-------|---|------|-------------|
| 产品名称 | 完美牌健扬胶囊 | | |
| 注册人 | 完美（中国）有限公司 | | |
| 注册人地址 | 中山市石岐区孙文东路28号完美金鹰广场办公楼3-15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G20090491 | 有效期至 | 2024年10月29日 |
| 附件 | 附1 产品说明书、附2 产品技术要求 | | |
| 备注 | 2022年10月12日，批准该产品注册人地址“广东省中山市石岐区东明北路（民营科技园）”变更为“中山市石岐区孙文东路28号完美金鹰广场办公楼3-15层”。 | | |



国家市场监督管理总局 保健食品产品说明书

国食健注G20090491

完美牌健扬胶囊

【原料】 黄精提取物、巴戟天提取物、枸杞子提取物、灵芝提取物、制何首乌提取物、三七提取物

【辅料】 硬脂酸镁、二氧化硅

【标志性成分及含量】 每100g含：总皂苷 0.4g、粗多糖 10.0g

【适宜人群】 易疲劳者

【不适宜人群】 少年儿童、孕妇、乳母、慢性腹泻者、肝功能不全者、肝病家族史者

【保健功能】 本品经动物实验评价，具有缓解体力疲劳的保健功能

【食用量及食用方法】 每日2次，每次2粒，口服

【规格】 0.38g/粒

【贮藏方法】 贮存于阴凉干燥处

【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；使用本品后如出现腹泻，请立即停止食用；本品含何首乌，不宜长期超量服用，避免与肝毒性药物同时使用，注意监测肝功能

国家市场监督管理总局 保健食品产品技术要求

国食健注G20090491

完美牌健扬胶囊

【原料】黄精提取物、巴戟天提取物、枸杞子提取物、灵芝提取物、制何首乌提取物、三七提取物

【辅料】硬脂酸镁、二氧化硅

【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】塑料瓶应符合GB 4806.7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 | 内容物呈棕褐色 |
| 滋 味、气 味 | 味微苦，具本品特有气味 |
| 状 态 | 硬胶囊，完整光洁，无粘连、变形、破裂等现象；内容物为粉末，有少许颗粒；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 | ≤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 |
| 水 分，% | ≤8.0 | GB 5009.3 |
| 灰 分，% | ≤8.0 | GB 5009.4 |
| 崩解时限，min | ≤60 | 《中华人民共和国药典》 |
| 六六六，mg/kg | ≤0.1 | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕，mg/kg | ≤0.1 | GB/T 5009.19 |
| 总蒽醌（以1,8-二羟基蒽醌计），g/100g | 0.01~0.1 | 1 总蒽醌的测定 |

1 总蒽醌的测定

1.1 仪器

1.1.1 分析天平。

1.1.2 紫外分光光度计。

1.1.3 水浴锅。

1.1.4 刻度吸管。

1.2 试剂

1.2.1 1, 8-二羟基蒽醌对照品：购自中国食品药品检定研究院或其他合格生产商。

1.2.2 5%NaOH-2%NH₄OH混合碱液：5%NaOH（按质量比配制）与2%NH₄OH溶液（按体积比配制）等量混合。

1.2.3 对照品溶液：取1, 8-二羟基蒽醌对照品约5mg，精密称定，置50ml容量瓶中，用5%NaOH-2%NH₄OH混合液溶解，充分混匀，再用混合液稀释至刻度，摇匀，备用。

1.2.4 三氯甲烷。

1.2.5 20%硫酸，V/V。

1.2.6 蒸馏水。

1.3 标准曲线的绘制：精密量取上述对照品溶液1、2、4、6、8、10mL分别置于50mL容量瓶中，分别加5%NaOH-2%NH₄OH混合碱液至刻度，摇匀。用530nm波长，以5%NaOH-2%NH₄OH混合碱液为空白对照，以1cm比色杯测定吸光度，用回归法求标准曲线方程。

1.4 供试品溶液的制备及总蒽醌含量的测定：取本品内容物，研细，取约3.0g，精密称定，加入70mL甲醇85℃水浴加热回流1h，冷却后过滤，滤液定容至100mL，取50mL溶液至回流瓶中，加入20%硫酸40mL 85℃水浴加热回流0.5h，冷却后加入三氯甲烷30mL 85℃水浴回流0.5h，冷却后转入分液漏斗中收集三氯甲烷层，重复上述操作1次，合并三氯甲烷溶液，定容至100mL；取25mL，用10mL混合碱液萃取，分数次萃取至混合碱无色，收集混合碱液定容至50mL量瓶中，以5%NaOH-2%NH₄OH混合碱液为空白对照，在530nm下，以1cm比色杯测定吸光度，由线性方程计算即得供试品溶液的浓度。

1.5 结果计算

$$X = \frac{C \times 100 \times 50 \times 100 \times 100}{M \times 25 \times 50 \times 10^6}$$

式中：

X—样品中总蒽醌含量(1, 8-二羟基蒽醌计)，g/100g；

C—由回归方程计算所得样品溶液中总蒽醌的浓度，μg/mL；

M—所用分析样品的重量，g。

【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 | ≤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 |
|---------------|------------|----------|
| 总皂苷(以人参皂苷Re计) | ≥0.4 g | 1 总皂苷的测定 |
| 粗多糖(以葡萄糖计) | ≥10.0 g | 2 粗多糖的测定 |

1 总皂苷的测定

1.1 试剂

- 1.1.1 Amberlite-XAD-2大孔树脂, Sigma化学公司、U. S. A。
- 1.1.2 甲醇: 分析纯。
- 1.1.3 乙醇: 分析纯。
- 1.1.4 中性氧化铝: 层析用, 100-200目。
- 1.1.5 人参皂苷Re: 购自中国食品药品检定研究院。
- 1.1.6 香草醛溶液: 称取5g香草醛, 加冰乙酸溶解并定容至100mL。
- 1.1.7 高氯酸: 分析纯。
- 1.1.8 冰乙酸: 分析纯。
- 1.1.9 人参皂苷Re标准溶液: 精确称取人参皂苷Re标准品0.020g, 用甲醇溶解并定容至10.0mL, 即每毫升含人参皂苷Re2.0mg。

1.2 仪器

- 1.2.1 比色计。
- 1.2.2 层析柱。

1.3 实验步骤

1.3.1 试样处理: 称取1.000g左右的试样(根据试样含人参皂苷量定), 置于100mL容量瓶中, 加少量水, 超声30min, 再用水定容至100mL, 摆匀, 放置, 吸取上清液1.0mL进行柱层析。

1.3.2 柱层析: 用10mL注射器作层析管, 内装3cm Amberlite-XAD-2大孔树脂, 上加1cm中性氧化铝。先用25mL70%乙醇洗柱, 弃去洗脱液, 再用25mL水洗柱, 弃去洗脱液, 精确加入1.0mL已处理好的试样溶液(见1.3.1), 用25mL水洗柱, 弃去洗脱液, 用25mL70%乙醇洗脱人参皂苷, 收集洗脱液于蒸发皿中, 置于60℃水浴挥干。以此作显色用。

1.3.3 显色: 在上述已挥干的蒸发皿中准确加入0.2mL5%香草醛冰乙酸溶液, 转动蒸发皿, 使残渣都溶解, 再加0.8mL高氯酸, 混匀后移入5mL带塞刻度离心管中, 60℃水浴上加热10min, 取出, 冰浴冷却后, 准确加入冰乙酸5.0mL, 摆匀后, 以1cm比色池于560nm波长处与标准管一起进行比色测定。

1.3.4 标准管: 吸取人参皂苷Re标准溶液(2.0mg/mL)100μL放蒸发皿中, 放在水浴挥干(低于60℃), 或热风吹干(勿使过热), 精密加入1mL纯化水, 使复溶完全, 以下操作从“1.3.2柱层析...”起, 与试样相同。测定吸光度值。

1.4 计算

$$A_1 \times C \times V \times 100$$

$$X = \frac{A_1 \times C \times V \times 100}{A_2 \times m \times 1000 \times 1000}$$

式中：

X—样品中总皂苷含量（以人参皂苷Re计），g/100g；

A₁—被测液的吸光度值；

A₂—标准液的吸光度值；

C—标准管人参皂苷Re的量，μg；

V—试样稀释体积，mL；

m—试样质量，g。

计算结果保留二位有效数字。

2 粗多糖的测定

2.1 原理：样品多糖沉淀物经酸解后，全部转成单糖，单糖具还原性，在加热条件下直接滴定标定过的碱性酒石酸铜液，以亚甲蓝为指示剂，根据样品液消耗的体积计算样品中还原糖含量，再乘以换算系数0.9计算样品中粗多糖含量。

2.2 仪器

2.2.1 离心机：4000r/min。

2.2.2 100mL离心瓶或10mL具盖离心管。

2.2.3 500mL水解瓶：带冷凝回流装置。

2.2.4 1000W电炉。

2.2.5 pH计。

2.2.6 水浴锅。

2.3 试剂

如无特别说明，所用试剂为分析纯级，实验用水为GB/T 6682规定的三级水。

2.3.1 碱性酒石酸铜甲液：称取硫酸铜（CuSO₄•5H₂O）15g，亚甲蓝（次甲基蓝）0.05g，加水溶解并稀释至1000mL。

2.3.2 碱性酒石酸铜乙液：称取50g酒石酸钾钠、75g氢氧化钠，溶于水中，再加入4g亚铁氰化钾，完全溶解后，用水稀释至1000mL，储存于橡胶塞玻璃瓶内。

2.3.3 无水乙醇。

2.3.4 浓盐酸。

2.3.5 40%氢氧化钠溶液。

2.3.6 葡萄糖标准溶液：取经98~100℃干燥至恒重的分析纯葡萄糖（纯度≥99%）1.0000g，加水溶解后，以水稀释至1000mL，此溶液1mL含1mg葡萄糖，临用新配。

2.4 样品处理：准确称取均匀研碎的胶囊样品3~5g，置于100mL离心瓶中，加15mL热水（温度>90℃）搅拌直至溶解无沉淀物为止，如样品难溶，可在沸水浴中加热30min后过滤，定容（V₁）。取此待测液15mL（V₂）加75mL无水乙醇，搅拌均匀。在离心机中以4000r/min离心10min，小心弃去上清液，再加15mL热水（温度>90℃）冲洗离心瓶中沉淀物（或用1.5mL热水冲洗离心管中沉淀物，重复一次后再以4000r/min离心10min，小心地用吸管将上层液体吸去）。用玻璃棒或小羹匙将沉淀物取出并转移至500mL酸水解瓶底部，取50mL热水（温度>90℃），其中部分用来冲洗离心瓶或离心管壁中剩余的沉淀物，将沉淀物一并转移至500mL酸水解瓶中，加入15mL浓盐酸于酸水解瓶中，开启冷凝水，在沸水浴中加热2h，冷却，然后先用40%的氢氧化钠溶液粗调，后用稀的氢氧化钠溶液细调，再置于pH计上调整pH在6.8~7.2之间（不要用pH纸调试）。将已中和的酸解液转移

至100~250mL容量瓶中（视糖浓度而定），加水定容(V_3)。用滤纸过滤，滤液即为待测液。

2.5 碱性酒石酸铜溶液的标定：用定量移液管吸取碱性酒石酸铜甲、乙液各5mL于150mL的锥形瓶中，加10mL蒸馏水及数粒玻璃珠。用滴定管加入9.0mL葡萄糖对照品溶液于锥形瓶中，将锥形瓶置电炉上迅速加热，务必在2min内至沸，并保持溶液在微沸的状态下再用葡萄糖对照品溶液滴定，待溶液颜色变浅时，以0.5滴/sec的速度滴至蓝色刚褪去为终点，记录消耗葡萄糖对照品溶液的体积，同时平行操作3次，取其平均值(V_G)。

2.6 样品溶液的预测：用定量移液管吸取碱性酒石酸铜甲、乙液各5mL于150mL锥形瓶中，加10mL蒸馏水及数粒玻璃珠。将锥形瓶置电炉上迅速加热，务必在2min内至沸，保持溶液在微沸的状态下，从滴定管中滴加样品溶液，待溶液颜色变浅时，以0.5滴/sec的速度滴至蓝色刚褪去为终点，记录样液消耗体积即为预测体积。

2.7 样品测定：用定量移液管吸取碱性酒石酸铜甲、乙液各5mL于150mL锥形瓶中，加10mL蒸馏水及数粒玻璃珠。从滴定管中滴加比预测体积少1.0mL的样品溶液，将锥形瓶置电炉上迅速加热，务必在2min内至沸，并保持溶液在微沸的状态下，从滴定管中滴加样品溶液，待溶液颜色变浅时，以0.5滴/sec的速度滴至蓝色刚褪去为终点，记录样液消耗的总体积，同时平行操作3次，取其平均值(V_4)。

2.8 结果计算

$$X = \frac{V_G \times C \times V_1 \times V_3}{m \times V_2 \times V_4 \times 1000} \times 0.9 \times 100$$

式中：

X—样品中粗多糖的含量（以葡萄糖计），g/100g；

V_G —标定10mL碱性酒石酸铜液（甲、乙各5mL）消耗葡萄糖对照品溶液体积，mL；

c—标准葡萄糖溶液的浓度，mg/mL；

m—样品质量，g；

V_1 —样品定容的体积，mL；

V_2 —测定时吸取待测样品体积，mL；

V_3 —酸解液中和后定容的体积，mL；

V_4 —测定时平均消耗样品溶液的体积，mL；

1000—mg换算成g；

0.9—还原糖换算成多糖的系数。

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

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. 黄精提取物

| 项 目 | 指 标 |
|-----|-----|
| 来源 | 黄精 |

| | |
|----------------|--|
| 制法 | 提取（分别用10、8、8倍量水煎煮3次，每次1.5h）、浓缩、醇沉、喷雾干燥（进风温度为160~195℃，出风温度为60~90℃）、包装等主要工艺制成。 |
| 提取率，% | 约10 |
| 感官要求 | 浅黄色至棕黄色粉末 |
| 多糖（以葡萄糖计），% | ≥10.0 |
| 水分，% | ≤5.0 |
| 灰分，% | ≤8.0 |
| 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 | ≤0/25g |
| 金黄色葡萄球菌 | ≤0/25g |

2. 巴戟天提取物

| 项 目 | 指 标 |
|----------------|---|
| 来源 | 巴戟天 |
| 制法 | 提取（分别用5、4倍量水煎煮2次，每次1.5h）、浓缩、喷雾干燥（进风温度为160~195℃，出风温度为60~90℃）、包装等主要工艺制成 |
| 提取率，% | 约30 |
| 感官要求 | 浅灰色至灰褐色粉末 |
| 多糖（以葡萄糖计），% | ≥20.0 |
| 水分，% | ≤6.0 |
| 灰分，% | ≤8.0 |
| 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 | ≤0/25g |

| | |
|---------|--------|
| 金黄色葡萄球菌 | ≤0/25g |
|---------|--------|

3. 枸杞子提取物

| 项 目 | 指 标 |
|-----------------|---|
| 来源 | 枸杞子 |
| 制法 | 提取（分别用10、8、8倍量水煎煮3次，每次1.5h）、浓缩、醇沉、喷雾干燥（进风温度为160~195℃，出风温度为60~90℃）、包装等主要工艺制成 |
| 提取率, % | 约10 |
| 感官要求 | 浅棕色至棕黄色粉末 |
| 多糖（以葡萄糖计）， % | ≥10.0 |
| 水分, % | ≤5.0 |
| 灰分, % | ≤10.0 |
| 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 | ≤0/25g |
| 金黄色葡萄球菌 | ≤0/25g |

4. 灵芝提取物

| 项 目 | 指 标 |
|-----------------|--|
| 来源 | 灵芝 |
| 制法 | 提取（分别用10、8倍量水煎煮2次，每次1.5h）、浓缩、喷雾干燥（进风温度为160~195℃，出风温度为60~90℃）、包装等主要工艺制成 |
| 提取率, % | 约8 |
| 感官要求 | 浅棕黄色至浅棕褐色粉末 |
| 多糖（以葡萄糖计）， % | ≥20.0 |
| 水分, % | ≤6.0 |
| 灰分, % | ≤8.0 |
| 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 | ≤0/25g |
| 金黄色葡萄球菌 | ≤0/25g |

5. 制何首乌提取物

| 项 目 | 指 标 |
|--------------------------|---|
| 来源 | 制何首乌 |
| 制法 | 提取（分别用8、6倍量水煎煮2次，每次2h）、浓缩、喷雾干燥（进风温度为160～195℃，出风温度为60～90℃）、包装等主要工艺制成 |
| 提取率, % | 约11 |
| 感官要求 | 棕黄色至棕褐色粉末 |
| 总蒽醌（以1, 8-二羟基蒽醌计），g/100g | ≤0.24 |
| 水分, % | ≤6.0 |
| 灰分, % | ≤9.0 |
| 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 | ≤0/25g |
| 金黄色葡萄球菌 | ≤0/25g |

6. 三七提取物

| 项 目 | 指 标 |
|-----------------|---|
| 来源 | 三七 |
| 制法 | 提取（分别用10、8、8倍量水煎煮3次，每次1.5h）、浓缩、喷雾干燥（进风温度为160～195℃，出风温度为60～90℃）、包装等主要工艺制成。 |
| 提取率, % | 约10 |
| 感官要求 | 浅黄色至灰黄色精细粉末 |
| 总皂苷（以人参皂苷Re计），% | ≥5.0 |
| 水分, % | ≤8.0 |
| 灰分, % | ≤8.0 |

| | |
|-----------------|--------|
| 铅(以Pb计), mg/kg | ≤2.0 |
| 总砷(以As计), mg/kg | ≤2.0 |
| 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 | ≤0/25g |
| 金黄色葡萄球菌 | ≤0/25g |

7. 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。

8. 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。