

国家市场监督管理总局国产保健食品
注册证书

产品名称	天士力牌葛根山楂普洱速溶茶		
注册人	云南天士力帝泊洱生物茶集团有限公司		
注册人地址	普洱市思茅区帝泊洱大道1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G20260097	有效期至	2031年04月26日
附件	附1 产品说明书、附2 产品技术要求		
备注	无		



国家市场监督管理总局
保健食品产品说明书

国食健注G20260097

天士力牌葛根山楂普洱速溶茶

【原料】葛根、山楂、普洱茶提取物

【辅料】无

【标志性成分及含量】每100g含：粗多糖 9.0g、葛根素 3.0g

【适宜人群】血脂偏高者

【不适宜人群】少年儿童、孕妇、乳母

【保健功能】有助于维持血脂健康水平

【食用量及食用方法】每日3次，每次1袋，冲服

【规格】1.0g/袋

【贮藏方法】置于阴凉干燥处

【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

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20260097

天士力牌葛根山楂普洱速溶茶

【原料】葛根、山楂、普洱茶提取物

【辅料】无

【生产工艺】本品经提取（葛根和山楂6倍水煎煮提取3次，每次1h）、离心、浓缩、喷雾干燥、过筛、混合、分装、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】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	内容物呈黄褐色至棕褐色，可见黑色颗粒
滋味、气味	具本品应有的滋味和气味，无异味
状态	内容物为粉末和颗粒；无正常视力可见外来杂质

【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
水分，%	≤7.0	GB 5009.3
灰分，%	≤15	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	≤0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤0.2	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	≤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	检测方法
葛根素，g/100g	≥3.0	GB/T 22251
粗多糖（以葡聚糖计），g/100g	≥9.0	1 粗多糖的测定

1 粗多糖的测定

1.1 试剂

1.1.1 无水乙醇：分析纯。

1.1.2 苯酚：分析纯。

1.1.3 浓硫酸：分析纯。

1.1.4 水：一级用水。

1.1.5 无水葡萄糖，分析纯。

1.1.6 5%苯酚溶液（W/V）：称取精制苯酚（分析纯）5.0g，加水溶解并稀释至100mL，混匀。溶液置冰箱中可保存1个月。

1.1.7 葡萄糖标准液：准确称取干燥恒重的分析纯葡萄糖0.5000g加水溶解，并定容至50mL，此溶液1mL含10mg葡萄糖，用前稀释100倍为使用液（0.1mg/mL）。

1.2 仪器

1.2.1 离心机。

1.2.2 紫外分光光度仪。

1.2.3 水浴锅。

1.2.4 漩涡混合器。

1.3 标准曲线的制备：准确吸取葡萄糖标准使用液0mL、0.10mL、0.20mL、0.40mL、0.60mL、0.80mL、1.00mL（相当于葡萄糖0mg、0.01mg、0.02mg、0.04mg、0.06mg、0.08mg、0.10mg）置于25mL比色管中，补水至2.0mL，加入5%苯酚溶液1.0mL，在漩涡混合器上混匀，小心加入浓硫酸10mL，在漩涡混合器上小心混匀，置沸水浴中2min，冷却至室温，用分光光度计在485nm波长处以实际空白为参比，1cm比色皿测定吸光度值。以葡萄糖质量为横坐标，吸光度值为纵坐标，绘制标准曲线。

1.4 样品处理

1.4.1 样品提取：准备称取约0.5g（精确到0.001g）样品，置于100mL容量瓶中，加入水70mL左右，于沸水浴中加热15min，冷却至室温后补水至刻度（V₁），混匀后过滤，弃去初滤液，收集余下滤液供沉淀粗多糖。

1.4.2 粗多糖沉淀：准确吸取上滤液5.0mL（V₂），置于50mL离心管中，加入20mL无水乙醇，混匀，于4℃冰箱中静置4h以上，以9000r/min离心10min，弃去上清液。残渣用水溶解并定容至50mL（V₃）。

1.5 样品测定：准确吸取上液0.5mL（V₄）置于25mL比色管中，加水至2.0mL，然后按照1.3标准曲线绘制中的测定方法进行吸光度的测定。从标准曲线上查出葡萄糖含量，计算样品中粗多糖含量。

1.6 结果计算

$$X = \frac{m_1 \times V_1 \times V_3}{m_2 \times V_2 \times V_4 \times 1000} \times 0.9 \times 100$$

式中：

X—样品中粗多糖含量，g/100g；

m₁—样品测定液中葡萄糖的质量，mg；

m₂—样品质量，g；

V₁—样品提取液总体积，mL；

V₂—沉淀粗多糖所用样品提取液体积，mL；

V₃—粗多糖溶液体积，mL；

V₄—测定用样品液体积，mL；

0.9—葡萄糖换算为粗多糖的系数。

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

净含量为1.0g/袋，允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

- 1.葛根：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.山楂：应符合《中华人民共和国药典》的规定，且展青霉素含量应 $\leq 50\mu\text{g/kg}$ 。
- 3.普洱茶提取物

项 目	指 标
来源	以云南大叶种茶（ <i>Camellia sinensis</i> var. <i>assamica</i> ）为原料制的普洱茶
感官要求	褐色至棕褐色；具有普洱茶特有气味，无异味；粉末，均匀、无正常视力可见外来异物
制法	经提取（8倍水煎煮提取3次，每次1h）、浓缩、喷雾干燥、精制（3~4倍量80%乙醇，取沉淀）、真空干燥、过筛等主要工艺加工制成
得率，%	12-17
多糖含量，%	≥ 18
咖啡碱含量，%	≤ 2.0
粒度（80目筛的通过率），%	≥ 90
干燥失重，%	≤ 7.0
炽灼残渣，%	≤ 25.0
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	≤ 0.2
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.2
杀螟硫磷，mg/kg	≤ 0.5
乙酰甲胺磷，mg/kg	≤ 0.1
氯菊酯，mg/kg	≤ 20
氰菊酯，mg/kg	≤ 20
溴氰菊酯，mg/kg	≤ 10
菌落总数，CFU/g	≤ 1000
霉菌和酵母，CFU/g	≤ 100
大肠菌群	不得检出
沙门氏菌	不得检出