

国家市场监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20130572

力菲牌天苏茶

dongfangjialipaitongbiancha

【配方】 决明子、玄参、麦冬、生地黄、绿茶

【生产工艺】 本品经提取、浓缩、制粒、包装、辐照灭菌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	棕褐色至黑褐色
滋味、气味	味甘、苦，具本品固有的香气，无异味
性状	袋泡茶，内容物为颗粒状，夹杂黄色小碎片
杂质	无肉眼可见的外来杂质

【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，%	≤12.0	GB 5009.3
灰分，%	≤8.0	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

【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(指沙门氏菌、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
总葱醌(以1,8-二羟基葱醌计), mg/100g	76.8~115.2	1 总葱醌的测定
茶多酚, g/100g	≥10.0	GB/T 8313

1 总葱醌的测定

1.1 原理：样品经提取分离后，利用羟基葱醌衍生物与碱液生成红色进行比色。

1.2 试剂

1.2.1 1,8-二羟基葱醌对照品：购自中国食品药品检定研究院

1.2.2 30%硫酸溶液

1.2.3 混合碱溶液：取等体积的10%氢氧化钠溶液和4%的氨溶液混合

1.2.4 乙醚：分析纯

1.2.5 标准溶液：精密称取在105℃干燥至恒重的1,8-二羟基葱醌对照品25mg，置于200mL容量瓶中，用乙醚溶解并稀释至刻度，摇匀，备用。

1.2.6 氯仿：分析纯

1.3 仪器

1.3.1 TU-1901型双光束紫外可见分光光度计

1.3.2 水浴锅

1.4 标准曲线的绘制：精密量取上述标准溶液1、2、3、4、5mL，分别至于25mL容量瓶中，在水浴上挥净乙醚，放凉，分别加5%氢氧化钠-2%氢氧化铵混合碱溶液至刻度，摇匀，以5%氢氧化钠-2%氢氧化铵混合碱溶液为空白对照，于510nm波长处，以1cm比色杯测定吸光度值，用回归法求标准曲线方程。

1.5 样品测定：取样品10包，混合研匀，取适量(约1.0g)，精密称定，置于250mL圆底烧瓶中，加30%硫酸溶液30mL，再加氯仿在水浴(98~100℃)上回流2次(70mL、20mL)，第一次3h，第二次1h，每次回流后滤过，滤液置分液漏斗中，用适量氯仿洗涤烧瓶和滤器，洗涤液并入分液漏斗中，合并氯仿层，置分液漏斗中，用纯化水洗涤两次(20mL、20mL)后，氯仿液用5%氢氧化钠-2%氢氧化铵混合碱溶液振摇萃取3次(50mL、20mL、20mL)，合并碱萃取液，用氯仿洗涤数次至氯仿层无色，弃去氯仿层，用5%氢氧化钠-2%氢氧化铵混合碱溶液定容至100mL，摇匀，以5%氢氧化钠-2%氢氧化铵混合碱溶液为空白对照，于510nm波长处，以1cm比色杯测定吸光度值，从标准曲线上读出供试品溶液中1,8-二羟基葱醌的含量，计算，即得。

1.6 结果计算

$$X = \frac{C \times 100 \times 100}{M \times 1000}$$

式中：

X—样品中总蒽醌含量（以1,8-二羟基蒽醌计），mg/100g；

C—样品相当于标准系列的浓度， $\mu\text{g/mL}$ ；

M—样品称取量，g。

【保健功能】 通便

【适宜人群】 便秘者

【不适宜人群】 少年儿童、孕妇、乳母、慢性腹泻者

【食用方法及食用量】 每日2次，每次1袋，沸水冲泡，5-8分钟后饮用，可泡多次饮用至味淡

【规格】 2.5g/袋

【贮藏】 密封，置阴凉干燥处

【保质期】 24个月
