

# 国家市场监督管理总局

## 保健食品产品技术要求

BJG20110549

### 全金®巨歌粉（男士型，白葡萄味）

QuanJinRJuGeFen(NanShiXing,BaiPuTaoWei)

【配方】 海洋鱼皮胶原低聚肽粉、牛磺酸、维生素C、柠檬酸锌、蔗糖、麦芽糊精、白葡萄香精、柠檬酸、β-环糊精、三氯蔗糖

【生产工艺】 本品经过筛、混合、包装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	浅黄色
滋味、气味	味甜，具白葡萄香味，无异味
性状	粉末状
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
牛磺酸, g/100g	≥2.5	GB/T 5009.169
三氯蔗糖, g/kg	≤1.5	GB/T 22255
水分, %	≤8.0	GB 5009.3
灰分, %	≤8.0	GB 5009.4
铅（以Pb计）, mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
砷（以As计）, mg/kg	≤0.3	GB/T 5009.11
镉（以Cd计）, mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.15

【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/100g	≤90	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
肽, g/100g	≥36	QB/T 2879
维生素C, g/100g	1.2~2.7	1 维生素C的测定
锌(以Zn计), g/100g	0.165~0.27 5	GB/T 5009.14中“第一法 原子吸收光谱法”

## 1 维生素C的测定

1.1 原理: 样品经溶解、稀释、过滤后, 用高效液相色谱仪测定, 根据色谱峰的保留时间定性, 外标法峰面积定量。以下实验过程均需避光操作。

### 1.2 试剂

除特殊注明外, 所用试剂均为分析纯; 实验用水为去离子水或同等纯度蒸馏水。

1.2.1 甲醇: 色谱纯;

1.2.2 0.5%的草酸溶液

1.2.3 维生素C标准溶液: 准确称量50mg左右维生素C标准品于50.0mL容量瓶中, 用0.5%草酸溶液溶解、定容。当天配制且冰箱保存, 备用。

1.3 样品处理: 精密称取均匀粉碎的样品3g(约含50.0mg维生素C)于50.0mL容量瓶中, 用0.5%草酸溶液溶解、定容, 过0.3μm有机微孔滤膜, 即为样品处理液。

### 1.4 色谱条件

1.4.1 色谱柱: Phenomenex C18柱, 250×4.6mm, 5μm。

1.4.2 流动相: 0.01mol/L醋酸-醋酸铵缓冲溶液(pH4.5)

1.4.3 流速: 1mL/min

1.4.4 检测波长: 262nm

1.4.5 柱温: 25℃

1.5 样品测定: 分别取10μL标准液及样品处理液注入高效液相色谱仪中, 以保留时间定性, 峰面积定量。

### 1.6 结果计算

$$X = \frac{A_1 \times C \times V}{A_2 \times M}$$

式中:

X—样品中维生素C的含量, mg/g;

A<sub>1</sub>—样品的峰面积;

A<sub>2</sub>—标准的峰面积;

C—标准溶液的浓度, mg/mL;

V—样品定容体积, mL;

M—样品称取量，g。

**【保健功能】** 缓解体力疲劳、增强免疫力

**【适宜人群】** 易疲劳者、免疫力低下者

**【不适宜人群】** 少年儿童

**【食用方法及食用量】** 每日1袋，直接食用或可加入水、牛奶、饮料、果汁或粥等各类食物中，搅拌均匀食用

**【规格】** 6g/袋

**【贮藏】** 密封，置阴凉、干燥处，避光保存

**【保质期】** 24个月

---