

国家食品药品监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20060619

杞彤牌枸杞子大枣酒

qitongpaigouqizidazaojiu

【配方】 白酒、枸杞子、大枣

【生产工艺】 本品经提取、过滤、混合、勾兑、灌装、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	琥珀色
滋味、气味	酒体纯香醇和，协调舒适，具特有香味
性状	透明液体
杂质	无肉眼可见外来杂质

【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
酒精度，%（20℃，v/v）	28±2	GB/T 5009.48
可溶性固形物，%	≥6.23	GB/T 12143
甲醇，g/100mL	≤0.02	GB/T 5009.48
铅（以Pb计），mg/L	≤0.5	GB 5009.12
砷（以As计），mg/L	≤0.3	GB/T 5009.11
汞（以Hg计），mg/L	≤0.3	GB/T 5009.17
锰（以Mn计），mg/L	≤0.05	GB/T 5009.48

【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
大肠菌群, MPN/100mL	≤6	GB/T 4789.3-2003
霉菌, cfu/mL	≤10	GB 4789.15
酵母, cfu/mL	≤10	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
粗多糖（以葡萄糖计），mg/100mL	≥446.8	1 粗多糖的测定

1 粗多糖的测定

1.1 原理：利用多糖不溶于80%以上的乙醇的性质进行提取，并水解成单糖。以D-无水葡萄糖为对照品，配制成不同浓度的对照品溶液，与苯酚-硫酸反应显色后，于480nm波长处测定其吸光度值，以浓度为横坐标，吸光度值为纵坐标，绘制标准曲线，从标准曲线上读出被测样品中粗多糖的含量。

1.2 试剂

本实验用水均为蒸馏水，试剂均为分析纯。

1.2.1 苯酚溶液（5%）：取新蒸馏的苯酚5g，加水溶解至100mL，即得。

1.2.2 葡萄糖对照品：分析纯99%

1.3 仪器

1.3.1 容量瓶

1.3.2 移液管

1.3.3 吸量管

1.3.4 紫外可见分光光度计

1.3.5 水浴加热器

1.3.6 回流冷凝器

1.4 样品前处理：精密量取本品5mL，加无水乙醇40mL，置水浴中回流1h，滤过，用少量无水乙醇洗涤滤渣。滤渣用适量热水溶解至100mL容量瓶中，加水至刻度，摇匀，即得。

1.5 对照品溶液的制备：精密称取在105℃干燥至恒重的葡萄糖对照品12mg，置于100mL容量瓶中，加水溶解并稀释至刻度，摇匀，即得。每1mL中含无水葡萄糖0.12mg。

1.6 标准曲线的绘制：精密量取对照品溶液0.2、0.4、0.6、0.8、1.0mL，分别置于具塞试管中，精密加水至2mL，加5%苯酚溶液1mL，摇匀，迅速加入浓硫酸5mL，摇匀，放置10min，置25~30℃水浴中放置15min后，以相应的溶液为空白，照分光光度法，于480nm波长处测定吸光度值，以吸光度值为纵坐标，浓度为横坐标，绘制标准曲线。

1.7 样品测定：精密量取样品溶液0.2mL，置于具塞试管中，按1.6项标准曲线的绘制方法，自“精密加水至2mL”起，依法测定吸光度值，从标准曲线上读出样品溶液中相当于无水葡萄糖的重量，并乘以换算因子f=3.2计算，即得。

1.8 结果计算

$$X = \frac{C_{\text{样}} \times \text{稀释倍数}}{0.2 \times V_r} \times f \times 100$$

式中：

X—样品中粗多糖含量（以葡萄糖计），mg/100mL；
C_样—标准曲线上读出的样品中相当于无水葡萄糖的量，mg；
V_r—样品称取量，mL；
f—换算因子。

【保健功能】 缓解体力疲劳

【适宜人群】 易疲劳者

【不适宜人群】 少年儿童、孕妇、哺乳期妇女及酒精过敏者

【食用方法及食用量】 每日2次，每次50mL（附量具），口服

【规格】 250mL/瓶、500mL/瓶，酒精度：28±2%（v/v）

【贮藏】 置阴凉干燥处

【保质期】 24个月
