

国家市场监督管理总局
国产保健食品注册证书

产品名称	劲尔牌姬松茸灰树花颗粒		
注册人	上海康成科技发展有限公司		
注册人地址	上海市嘉定区福海路777弄1号408室		
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G20230660	有效期至	2028年11月13日
附件	附1 产品说明书、附2 产品技术要求		
备注			



No. 23000498

附1

国家市场监督管理总局
保健食品产品说明书

国食健注G20230660

劲尔牌姬松茸灰树花颗粒

【原料】灰树花提取物、猴头菇提取物、姬松茸提取物

【辅料】木糖醇

【标志性成分及含量】每100g含：粗多糖 13g

【适宜人群】免疫力低下者

【不适宜人群】少年儿童、孕妇、乳母

【保健功能】本品经动物实验评价，具有有助于增强免疫力的保健功能

【食用量及食用方法】每日1次，每次1袋，用温开水送食

【规格】3g/袋

【贮藏方法】密封、置阴凉避光处

【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

No. 23011788

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20230660

劲尔牌姬松茸灰树花颗粒

- 【原料】 灰树花提取物、猴头菇提取物、姬松茸提取物
- 【辅料】 木糖醇
- 【生产工艺】 本品经粉碎、过筛、混合、制粒、干燥、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】 复合食品包装袋应符合GB 9683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	棕色至棕褐色
滋味、气味	具有本品特有滋味、气味，无异味
性状	颗粒或粗粉状，无劣变，无吸潮、无结块
杂质	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
水分，%	≤8.0	GB 5009.3
灰分，%	≤8.0	GB 5009.4
溶化性	应符合要求	《中华人民共和国药典》
粒度	应符合要求	《中华人民共和国药典》
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	$\leq 0/25g$	GB 4789.10
沙门氏菌	$\leq 0/25g$	GB 4789.4

【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），g/100g	≥ 13	1 粗多糖的测定

1 粗多糖的测定

1.1 原理：多糖经乙醇沉淀分离后，去除其他可溶性糖及杂质的干扰，再与苯酚-硫酸作用成橙红色化合物，其呈色强度与溶液中糖的浓度成正比，在485nm波长下比色定量。

1.2 仪器

1.2.1 离心机：4000r/min。

1.2.2 离心管：50mL或具塞15mL。

1.2.3 分光光度计。

1.2.4 水浴锅。

1.2.5 旋涡混合器。

1.3 试剂

实验用水为双蒸水，所用试剂为分析纯级。

1.3.1 无水乙醇。

1.3.2 80%(V/V)乙醇溶液。

1.3.3 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）。

1.3.4 5%苯酚溶液(W/V)：称取精制苯酚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。

1.3.5 浓硫酸（比重1.84）；

1.3.6 0.2mol/L磷酸盐缓冲液(pH 6.5)：31.5mL(0.2mol/L)磷酸氢二钠与68.5mL(0.2mol/L)磷酸二氢钠混合。

1.4 测定步骤

1.4.1 样品提取：称取混合均匀的固体样品1.0~2.0g，置于100mL容量瓶中，加水80mL左右，于沸水浴中加热1小时（如保健食品添加的已是多糖提取物，则加热15min），冷却至室温后补加水至刻度（ V_1 ），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 沉淀粗多糖：准确吸取上滤液（或液体样品）5.0mL（ V_2 ），置于50mL离心管中（或2.0mL于15mL具塞离心管中），加入无水乙醇20mL（或8mL），混匀，于4℃冰箱静置4h以上，以4000r/min离心5min，弃去上清液，残渣用80%(V/V)乙醇溶液数毫升洗涤，离心后弃去上清液，反复操作3次。残渣用水溶解并定容至10~25mL（ V_3 ）（根据糖浓度而定）。

1.4.3 标准曲线的绘制：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，补加水至2.0mL，加入5%苯酚溶液1.0mL，在旋涡混合器上混匀，小心加入浓硫酸10mL，在旋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波长处以试剂空白为参比，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。

1.4.4 样品测定：准确吸取上液适量(V_4) (含糖0.02~0.08mg) 置于25mL比色管中，补加水至2.0mL，然后按(1.4.3)法测定吸光度值。从标准曲线上查出葡萄糖含量，计算样品中粗多糖含量。

1.5 结果计算

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

式中：

- X—样品中粗多糖含量，mg/100g (mL)；
- m_1 —样品测定液中葡萄糖的质量 (mg)；
- m_2 —样品质量，g或mL；
- V_1 —样品提取液总体积，mL；
- V_2 —沉淀粗多糖所用样品提取液体积，mL；
- V_3 —粗多糖溶液体积，mL；
- V_4 —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】 应符合《中华人民共和国药典》中“制剂通则”项下“颗粒剂”的规定。

【原辅料质量要求】

1. 猴头菇提取物

项 目	指 标
来源	猴头菇
制法	经粉碎、过筛、提取（纯化水100℃煎煮提取2次，第1次10倍量2h、第2次8倍量2h）、合并、过滤、减压浓缩、醇沉（加入4倍量食用酒精静置24h，去上清；沉淀物用纯化水80℃溶解加入3倍量食用酒精静置24h，去上清）、离心（沉淀物加入纯化水80℃溶解，18000rpm离心去渣，料液比重1.08~1.12g/mL）、喷雾干燥（进风温度180~190℃，出风温度75~85℃）、包装等主要工艺制成
得率，%	6.8~7.2
感官要求	棕色粉末
多糖（以葡萄糖计），%	≥30
水分，%	≤5
灰分，%	≤7
重金属(以Pb计)，mg/kg	≤10
铅(以Pb计)，mg/kg	≤2.0
总砷(以As计)，mg/kg	≤1.0
总汞(以Hg计)，mg/kg	≤0.1
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
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g

2. 灰树花提取物

项 目	指 标
来源	灰树花
制法	经粉碎、过筛、浸泡、提取（纯化水100℃煎煮提取2次，第1次8倍量2h、第2次8倍量1.5h）、合并、过滤、减压浓缩、醇沉（加入4倍量食用酒精静置24h，去上清；沉淀物用纯化水80℃溶解加入3倍量食用酒精静置24h，去上清）、离心、喷雾干燥（进风温度160~180℃、出风温度75~85℃）、包装等主要工艺制成
得率，%	5.0~5.2
感官要求	浅黄色粉末

No. 23011791

多糖（以葡萄糖计），%	≥30
水分，%	≤5
灰分，%	≤7
重金属(以Pb计)，mg/kg	≤10
铅(以Pb计)，mg/kg	≤2.0
总砷(以As计)，mg/kg	≤1.0
总汞(以Hg计)，mg/kg	≤0.1
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
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g

3. 姬松茸提取物

项 目	指 标
来源	姬松茸
制法	经粉碎、过筛、提取（纯化水100℃煎煮提取2次，第1次10倍量2h、第2次10倍量2h）、合并、过滤、减压浓缩、醇沉（加入4倍量食用酒精静置24h，去上清；沉淀物用纯化水80℃溶解加入3倍量食用酒精静置24h，去上清）、离心（沉淀物加入纯化水80℃溶解，16000rpm离心去渣，料液比重1.10~1.12g/mL）、喷雾干燥（进风温度160~180℃、出风温度75~85℃）、包装等主要工艺制成
得率，%	5.6~6.0
感官要求	深棕色粉末
多糖（以葡萄糖计），%	≥40
水分，%	≤5
灰分，%	≤7
重金属(以Pb计)，mg/kg	≤10
铅(以Pb计)，mg/kg	≤2.0
总砷(以As计)，mg/kg	≤1.0
总汞(以Hg计)，mg/kg	≤0.1
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
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g

4. 木糖醇：应符合GB 1886.234《食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇》的规定。