

## 附2

# 国家市场监督管理总局 保健食品产品技术要求

国食健注G20200318

## 芮熙牌灵芝黄芪茶

**【原料】** 绿茶、绞股蓝、黄芪提取物、枸杞子提取物、女贞子提取物、灵芝提取物

**【辅料】** 无

**【生产工艺】** 本品经过筛、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】** 茶叶滤纸应符合GB/T 25436的规定；复合膜应符合YBB0013-2002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	内容物呈黄绿色
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无异味
性状	袋泡茶，内容物为颗粒和粉末
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，%	≤12.0	GB 5009.3
灰分，%	≤8.0	GB 5009.4
铅（以Pb计），mg/kg	≤5.0	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
沙门氏菌	≤0/25g	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	≤0/25g	GB 4789.10

【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	≥3.2	1 粗多糖的测定
总皂苷(以人参皂苷Re计), g/100g	≥0.75	2 总皂苷的测定
茶多酚, g/100g	≥8.0	GB/T 8313

## 1 粗多糖的测定

### 1.1 仪器

1.1.1 离心机: 4000r/min。

1.1.2 离心管: 50mL。

1.1.3 分光光度计。

1.1.4 水浴锅。

1.1.5 旋涡混合器。

### 1.2 试剂

1.2.1 无水乙醇。

1.2.2 80% (V/V) 乙醇溶液。

1.2.3 葡萄糖标准液: 精密称取105℃干燥至恒重的分析纯葡萄糖0.5000g加水溶解, 并定容至50mL, 此溶液中含10mg葡萄糖, 用前稀释100倍为使用液 (0.1mg/mL)。

1.2.4 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。

1.2.5 浓硫酸 (比重1.84)。

1.2.6 0.2mol/L磷酸盐缓冲液 (PH6.5): 31.5mL (0.2mol/L) 磷酸氢二钠与68.5mL (0.2mol/L) 磷酸氢二钠混合。

### 1.3 操作步骤

1.3.1 样品溶液的制备：称取混合均匀的固体样品0.5g，置于100mL容量瓶中，加水80mL左右，于沸水浴中加热15min，冷却至室温后补加水至刻度( $V_1$ )，混合后过滤，弃去初滤液，收集余下滤液供沉淀粗多糖。

1.3.2 沉淀粗多糖：准确吸取滤液5.0mL( $V_2$ )，置于50mL离心管中，加入无水乙醇20mL，混匀，于4℃冰箱中静置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25mL( $V_3$ )。

1.3.3 标准曲线的绘制：准确吸取葡萄糖标准使用液0、0.10、0.20、0.40、0.60、0.80、1.00mL(相当于葡萄糖0、0.01、0.02、0.04、0.06、0.08、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。

1.3.4 样品测定：准确吸取上液适量( $V_4$ )置于比色管中，补加水至2.0mL，然后按照1.3.3法测定吸光度值。从标准曲线上查出葡萄糖含量，计算样品粗多糖含量。

#### 1.4 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—样品中粗多糖的含量，mg/100g；

$m_1$ —样品测定液中葡萄糖的质量，mg；

$m_2$ —样品质量，g；

$V_1$ —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；

$V_4$ —粗多糖样品液体积，mL；

0.9—葡萄糖换算为粗多糖的系数。

### 2 总皂苷的测定（来源于《保健食品检验与评价技术规范》（2003年版））

#### 2.1 试剂

2.1.1 Amberlite-XAD-2大孔树脂，Sigma化学公司、U. S. A.。

2.1.2 正丁醇：分析纯。

2.1.3 乙醇：分析纯。

2.1.4 中性氧化铝：层析用，100~200目。

2.1.5 人参皂苷Re：购自中国食品药品检定研究院。

2.1.6 香草醛溶液：称取5g香草醛，加冰乙酸溶解并定容至100mL。

2.1.7 高氯酸：分析纯

2.1.8 冰乙酸：分析纯

2.1.9 人参皂苷Re标准溶液：精确称取人参皂苷Re标准品0.020g，用甲醇溶解并定容至10.0mL，即每毫升含人参皂苷Re2.0mg。

#### 2.2 仪器

2.2.1 比色计

2.2.2 层析柱

#### 2.3 实验步骤

2.3.1 试样处理：称取1.000g左右的试样（根据试样含人参量定），置于100mL容量瓶中，加少量水，超声30min，再用水定容至100mL，摇匀，放置，吸取上清液1.0mL进行柱层析。

2.3.2 柱层析：用10mL注射器作层析管，内装3cmAmberlite-XAD-2大孔树脂，上加1cm中性氧化铝。先用25mL70%乙醇洗柱，弃去洗脱液，再用25mL水洗柱，弃去洗脱液，精确加入1.0mL已处理好的试样溶液（见

2.3.1），用25mL水洗柱，弃去洗脱液，用25mL70%乙醇洗脱人参皂苷，收集洗脱液于蒸发皿中，置于60℃水浴挥干。以此作显色用。

2.3.3 显色：在上述已挥干的蒸发皿中准确加入0.2mL5%香草醛冰乙酸溶液，转动蒸发皿，使残渣都溶解，再加0.8mL高氯酸，混匀后移入5mL带塞刻度离心管中，60℃水浴上加热10min，取出，冰浴冷却后，准确加入冰乙酸5.0mL，摇匀后，以1cm比色池于560nm波长处与标准管一起进行比色测定。

2.3.4 标准管：吸取人参皂苷Re标准溶液（2.0mg/mL）100μL放蒸发皿中，放在水浴挥干（低于60℃），或热风吹干（勿使过热），以下操作从“2.3.2柱层析…”起，与试样相同。测定吸光度值。

## 2.4 计算：

$$X = \frac{A_1}{A_2} \times C \times \frac{V}{m} \times \frac{100}{1000} \times \frac{1}{1000}$$

式中：

X—试样中总皂苷含量（以人参皂苷Re计），g/100g；

A<sub>1</sub>—被测液的吸光度值；

A<sub>2</sub>—标准液的吸光度值；

C—标准管人参皂苷Re的量，μg；

V—试样稀释体积，mL；

m—试样质量，g。

计算结果保留二位有效数字。

**【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“茶剂”的规定。

## 【原辅料质量要求】

1. 绿茶：应符合GB/T 14456.1《绿茶第1部分：基本要求》的规定。

2. 绞股蓝：应符合《湖南省中药材标准》中“绞股蓝”项下的规定。

3. 黄芪提取物

项 目	指 标
来源	黄芪 应符合《中华人民共和国药典》的规定
制法	经破碎、提取（10倍量水煎煮提取2次，每次2h）、过滤、浓缩、真空干燥（80℃）、粉碎、过筛、包装等主要工艺制成
得率，%	约25
感官要求	棕黄色粉末
粗多糖，g/100g	≥20
水分，%	≤5.0
灰分，%	≤5.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤1.5

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	≤0.1
菌落总数， CFU/g	≤1000
大肠菌群， MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母， CFU/g	≤50
沙门氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出

4. 枸杞子提取物

项 目	指 标
来源	枸杞子 应符合《中华人民共和国药典》的规定
制法	经破碎、提取（煎煮提取2次，第一次12倍量水2 h，第二次10倍量水1.5 h）、过滤、浓缩、真空干燥（80℃）、粉碎、过筛、包装等主要工艺制成
得率， %	约30
感官要求	棕黄色粉末
粗多糖， g/100g	≥20
水分， %	≤5.0
灰分， %	≤8.0
铅（以Pb计）， mg/kg	≤1.5
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	≤0.1
菌落总数， CFU/g	≤1000
大肠菌群， MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母， CFU/g	≤50
沙门氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出

5. 女贞子提取物

项 目	指 标
来源	女贞子 应符合《中华人民共和国药典》的规定
	经破碎、提取（煎煮提取2次，第一次12倍量水2

制法	h, 第二次10倍量水1.5h)、过滤、浓缩、真空干燥(80℃)、粉碎、过筛、包装等主要工艺制成
得率, %	约28
感官要求	棕色粉末
粗多糖, g/100g	≥4.0
水分, %	≤5.0
灰分, %	≤6.0
铅(以Pb计), mg/kg	≤1.5
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	≤0.1
菌落总数, CFU/g	≤1000
大肠菌群, MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母, CFU/g	≤50
沙门氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出

#### 6. 灵芝提取物

项 目	指 标
来源	灵芝 应符合《中华人民共和国药典》的规定
制法	经破碎、提取(10倍量水煎煮提取2次, 每次2h)、过滤、浓缩、真空干燥(80℃)、粉碎、过筛、包装等主要工艺制成
得率, %	约10
感官要求	棕黄色粉末
粗多糖, g/100g	≥10
水分, %	≤5.0
灰分, %	≤8.0
铅(以Pb计), mg/kg	≤1.5
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	≤0.1
菌落总数, CFU/g	≤1000

大肠菌群, MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母, CFU/g	≤50
沙门氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出