

国家市场监督管理总局国产保健食品
注册证书

产品名称	芝草玉液牌灵芝猴头菇酒		
注册人	江苏安惠生物科技有限公司		
注册人地址	南通市经济技术开发区中央路68-A号		
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G 20200447	有效期至	2025年04月21日
附件	附1 产品说明书、附2 产品技术要求		
备注	2024年03月15日，批准该产品变更产品技术要求。		



国家市场监督管理总局
保健食品产品说明书

国食健注G 20200447

芝草玉液牌灵芝猴头菇酒

【原料】黄酒、红枣、灵芝、枸杞、猴头菇、香菇

【辅料】无

【标志性成分及含量】每100m L含：粗多糖 0.25g

【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2次，每次50m L，口服

【规格】400m L/瓶（酒精度，11% vol，附量具）

【贮藏方法】密封，置阴凉干燥处

【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；本品不宜超量食用，不宜与其他酒类同时食用；对酒精过敏者慎用

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G 20200447

芝草玉液牌灵芝猴头菇酒

【原料】黄酒、红枣、灵芝、枸杞、猴头菇、香菇
【辅料】无
【生产工艺】本品经提取（红枣、枸杞、香菇、灵芝、猴头菇，第一次加12倍量水回流提取3h，第二次加10倍量水回流提取2h）、过滤、浓缩、配制、过滤、灭菌（85～90℃，≥2m in）、灌装、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】口服陶瓷酒瓶（普通陶瓷制品）应符合Q B/T 4254的规定，软木塞应符合G B/T 23778的规定；玻璃瓶应符合G B/T 24694、G B 4806.5的规定，酒瓶塞应符合G B 4806.7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	黑褐色
滋味、气味	具原料特有的滋味、气味，无异味
状态	酒剂，外观整洁，无破裂现象，无异嗅；内容物为液体，有少量沉淀；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
总固形物，g/L	≥60.0	1 总固形物的测定
酒精度（20℃），% vol	11.0～17.0	G B 5009.225
总酸（以乳酸计），g/L	4.0～8.0	G B/T 13662
甲醛，m g/L	≤2.0	G B/T 5009.49
铅（以Pb计），m g/L	≤0.5	G B 5009.12
总砷（以A s计），m g/L	≤0.3	G B 5009.11
总汞（以H g计），m g/L	≤0.3	G B 5009.17
六六六，m g/L	≤0.1	G B/T 5009.19
滴滴涕，m g/L	≤0.1	G B/T 5009.19

1 总固形物的测定

1.1 原理：试样经100℃~105℃加热，其中的水分、乙醇等可挥发性物质被蒸发，剩余的残留物即为总固形物。

1.2 仪器

1.2.1 天平：感量0.0001g。

1.2.2 电热干燥箱：温控±1℃。

1.2.3 干燥器：内装盛有效干燥剂。

1.3 分析步骤：吸取试样5m L（干、半干黄酒直接取样，半甜黄酒稀释1倍~2倍后取样，甜黄酒稀释2倍~6倍后取样）于已知干燥至恒重的蒸发皿（或直径为50m m、高30m m 称量瓶）中，放入103℃±2℃电热干燥箱中烘干4h，取出称量。

1.4 计算

$$X_1 = \frac{(m_1 - m_2) \times n}{V} \times 1000$$

式中：

- X₁—试样中总固形物的含量，g/L；
- m₁—蒸发皿（或称量瓶）和试样烘干至恒重的质量，g；
- m₂—蒸发皿（或称量瓶）烘干至恒重的质量，g；
- n—试样稀释倍数；
- V—吸取试样的体积，m L。

【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 /m L	≤1000	G B 4789.2
大肠菌群，M P N /m L	≤0.43	G B 4789.3 M P N 计数法
霉菌和酵母，CFU /m L	≤50	G B 4789.15
金黄色葡萄球菌	≤0/25m L	G B 4789.10
沙门氏菌	≤0/25m L	G B 4789.4

【标志性成分指标】应符合表4 的规定。

表4 标志性成分指标

项 目	指 标	检测方法
粗多糖（以葡萄糖计），g/100m L	≥0.25	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，糖与硫酸在沸水浴中加热脱水生成羟甲基呋喃甲醛（羟甲基糖醛），再与蒽酮缩合成蓝绿色化合物，其呈色强度与溶液中糖的浓度呈正比，在625nm波长下比色定量。

1.2 仪器

1.2.1 离心机：4000r/min。

1.2.2 离心瓶容量100mL或具盖50mL离心管。

1.2.3 分光光度计。

1.2.4 水浴锅。

1.3 试剂

实验用水为双蒸水；所用试剂为分析纯级。

1.3.1 葡萄糖标准液：准确称取1.0000g经过98~100℃干燥至恒重的葡萄糖对照品，加水溶解后以水稀释至1000mL，此溶液1mL含1mg葡萄糖，用前稀释10倍（0.1mg/mL），现用现配。

1.3.2 蒽酮硫酸溶液：精密称取0.05g蒽酮置于容量瓶中，缓慢加入硫酸溶液（取98%浓硫酸38mL，稀释至50mL）至刻度并摇匀，冷却至室温，现用现配。

1.4 测定步骤

1.4.1 样品处理：沉淀粗多糖：精密吸取7.0mL样品，置于50mL离心管中，加入无水乙醇25mL，混匀5min后，以3000r/min离心5min，弃去上清液。残渣用80%（体积分数）乙醇溶液数毫升洗涤，离心后弃上清液，反复操作3~4次，残渣用水溶解并定容至100mL，吸10mL至50mL容量瓶中，加水至刻度。混匀后，备用。

1.4.2 标准曲线的绘制：准确吸取葡萄糖标准液（0.1mg/mL）0、0.1、0.2、0.4、0.6、0.8、1.0mL于10mL具塞比色管中，加水至1.0mL，加入蒽酮硫酸溶液5mL充分混匀，在沸水浴中加热10min，取出在流水中冷却20min后，在625nm波长下，以试剂空白调零，测定各管的吸收值绘制标准曲线。

1.4.3 测定：准确吸取样品待测液1mL（含糖20~80μg），按标准曲线绘制步骤于625nm波长下测定吸光度值，并求出样品含糖量。

1.4.4 结果计算

$$X = \frac{C \times 1000}{V \times 10^6} \times n$$

式中：

X—样品中粗多糖的含量（以葡萄糖计），g/L；

C—由标准曲线查得样品液中粗多糖（以葡萄糖计）的含量，μg/mL；

V—样品体积，mL；

n—稀释倍数。

【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“酒剂”的规定。

【原辅料质量要求】

1.黄酒：应符合GB/T 13662《黄酒》中“优级品”的规定。

2.红枣：应符合《中华人民共和国药典》的规定。

3.灵芝：应符合《中华人民共和国药典》的规定。

4.枸杞：应符合《中华人民共和国药典》的规定。

5.猴头菇：应符合GB 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》的规定。

6.香菇：应符合GB 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》的规定。