

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20060685

太来牌明滋粉

【原料】

【辅料】

【生产工艺】 本品经过筛、粉碎、混合、干热灭菌、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】

【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	棕褐色至紫褐色
滋味、气味	具本品的浓郁香气味，无异味；味淡微甜，略有苦味
性状	均匀固体粉末状，冲水后速溶，溶液呈棕褐色悬浮液
杂质	无外来杂质

【鉴别】 灵芝：取样品粉末2g，加乙醇30mL，加热回流30min，滤过，滤液蒸干，残渣加甲醇2mL使溶解，作为供试品溶液。另取灵芝对照药材2g，同法制成对照药材溶液，照薄层色谱法[《中华人民共和国药典》（2010年版）附录VI B]试验，吸取上述两种溶液各4μL，分别点于同一硅胶G薄层板上，以石油醚（60～90℃）-甲酸乙酯-甲酸（15:5:1）的上层溶液为展开剂，展开，取出，晾干，置紫外光灯（365nm）下检视。供试品色谱中，在与对照药材色谱相应的位置上，显相同颜色的荧光斑点。

【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，%	≤9.0	GB 5009.3

灰分，%	≤6.0	GB 5009.4
粒度（孔径0.076mm筛筛余量），%	≤5.0	1 粒度的测定
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
砷（以As计），mg/kg	≤0.3	GB/T 5009.11
汞（以Hg计），mg/kg	≤0.3	GB/T 5009.17
六六六，mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.19

1 粒度的测定

1.1 原理：试样用筛分法测定筛上剩余部分质量，计算所占百分数。

1.2 仪器

1.2.1 分析天平：感量为0.01g

1.2.2 200目标准筛：孔径0.076mm，20×5cm的不锈钢丝网筛。

1.2.3 恒温干燥箱：0～300℃

1.2.4 0.5寸油漆刷

1.3 测定：称取试样约2.0g（准确至0.01g），放入200目标准筛内，开启水流并控制水压为0.05kg/cm²，使试样全部湿润（不准有样品飞出筛外）。再控制水压为0.2kg/cm²，仔细冲洗试样（边冲洗边用毛刷将试样扫散），直至标准筛中的试样不再通过筛为止（通过筛网的水液应无样品的澄清水液）。将标准筛连同筛余物一同置于恒温干燥箱于100～105℃温度下烘1h，取出，冷至室温，用毛刷将筛余物扫出，称重（准确至0.01g）。

1.4 结果计算

$$X = \frac{W}{G} \times 100$$

式中：

X—筛余量，g/kg；

W—筛余物重，g；

G—试样重量，g。

【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	≤1000	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/100g	≤40	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	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB/T 47

球菌)		89.11
-----	--	-------

【功效成分含量测定】 应符合表4的规定。

表4 功效成分含量测定

项 目	指 标	检测方法
粗多糖（以葡萄糖计），g/100g	≥3.8	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成正比，于620nm波长下比色定量。

1.2 仪器

1.2.1 离心机：4000r/min

1.2.2 100mL离心瓶或50mL具盖离心管

1.2.3 水浴锅

1.2.4 分光光度计

1.3 试剂

1.3.1 80%乙醇（v/v）

1.3.2 0.2%蒽酮硫酸溶液：称取蒽酮置于烧杯中，缓慢加入浓硫酸，溶解后呈黄色透明溶液，现用现配。

1.3.3 1mg/mL葡萄糖标准溶液：称1.0000g经过98~100℃干燥至恒重的葡萄糖，加水溶解后，加入5mL盐酸，并以水稀释定容1000mL。

1.3.4 100μg/mL葡萄糖标准使用液：取10.00mL葡萄糖标准溶液（1mg/mL），加水稀释定容100mL。

以上试剂均用分析纯配制。

1.4 样品处理：称约1.000g样品，置于150mL三角瓶中，加100.0mL水，称量，上置小漏斗，置沸水浴加热1.5h，放冷，称量，补加水至原重量。过滤，取10.00mL滤液（V₁），置于50mL离心管中，加入40.0mL无水乙醇，混匀，离心5min，弃去上清液。用20mL80%乙醇分次洗涤离心管沉淀，离心5min，弃去上清液，反复3~4次。用大于90℃的热水溶解离心瓶中的沉淀，滤入50mL容量瓶中，放冷，定容至50.00mL。

1.5 标准曲线的绘制：吸取葡萄糖标准使用液（100μg/mL）0.20、0.40、0.60、0.80、1.00mL（相当于葡萄糖20、40、60、80、100μg），置于10mL比色管中，加水至2.0mL，混匀，冰浴完全冷却后，加入3.0mL已冰浴冷却的蒽酮硫酸溶液，混匀，置沸水浴准确加热10min，取出，立即冷却。用0.5cm比色皿于620nm波长处测定吸光度值。

1.6 样品测定：取0.50~2.00mL样品处理液（V₂），加水至2.0mL，以下操作同上。

1.7 结果计算

$$X = \frac{A \times 100 \times 0.9}{M \times \frac{V_1}{100} \times \frac{V_2}{50} \times 10^6}$$

式中：

X—样品中粗多糖含量（以葡萄糖计），g/100g；

M—样品称取量，g；

V₁—所取样品滤液的体积，mL；

V₂—测定用样品处理液的体积，mL；

A—样品管相当于葡萄糖的含量， μg 。

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

【原辅料质量要求】
