

# 国家食品药品监督管理总局

## 保健食品产品技术要求

BJG20120420

### 合辉牌灵芝松花粉颗粒

HeHuiPaiLingZhiSongHuaFenKeLi

**【配方】** 松花粉、灵芝提取物、糊精

**【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。

**【感官要求】** 应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色 泽	棕黄色
滋 味、气 味	具本品特有的滋味、气味
性 状	颗 粒
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
水 分, %	≤6	GB 5009.3-2010
灰 分, %	≤8	GB 5009.4-2010
铅(以Pb计), mg/kg	≤0.5	GB 5009.12-2010
砷(以As计), mg/kg	≤0.3	GB/T 5009.11-2003
汞(以Hg计), mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.17-2003
六六六, mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19-2008
滴滴涕, mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19-2008

**【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. 2-2010
大肠菌群, MPN/100g	≤40	GB/T 4789. 3-2003
霉菌, cfu/g	≤25	GB 4789. 15-2010
酵母, cfu/g	≤25	GB 4789. 15-2010
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. 4-2010、GB/T 4789. 5-2003、GB 4789. 10-2010、GB/T 4789. 11-2003

【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	≥2.0	1 粗多糖的测定

## 1 粗多糖的测定

1.1 原理：样品中多糖沉淀物经酸解后，全部转成单糖，单糖具还原性，在加热条件下直接滴定标定过的碱性酒石酸铜液，以亚甲蓝作指示剂，根据样品液消耗的体积计算还原糖含量，再乘以换算系数0.9计算多糖含量。

### 1.2 仪器

- 1.2.1 离心机：4000r/min
- 1.2.2 100mL离心瓶或10mL具盖离心管
- 1.2.3 500mL水解瓶：附冷凝回流装置。
- 1.2.4 电炉：1000W
- 1.2.5 pH计
- 1.2.6 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 碱性酒石酸铜甲液：称取硫酸铜（CuSO<sub>4</sub>•5H<sub>2</sub>O）15g、亚甲蓝（次甲基蓝）0.05g，加水溶解并稀释至1000mL。

1.3.2 碱性酒石酸铜乙液：称取酒石酸钾钠50g、氢氧化钠75g，溶于水中，再加入亚铁氰化钾4g，完全溶解后用水稀释至1000mL，储存于橡胶塞玻璃瓶内。

1.3.3 无水乙醇

1.3.4 浓盐酸

1.3.5 40%氢氧化钠

1.3.6 葡萄糖标准液：准确称取1.0000g经过98～100℃干燥至恒重的分析纯葡萄糖，加水溶解并稀释至1000mL，此溶液1mL含葡萄糖1mg，现用现配。

1.4 样品处理：准确称取均匀研碎的样品粉末3～5g，置于100mL的离心瓶中，加15mL热水（温度>90℃）搅拌直至溶解无沉淀物为止，如样品难溶，可在沸水浴中加热30min后，过滤，定容。取此待测液15mL，加75mL无水乙醇搅拌均匀（若只有10mL离心管，则每管加入1.5mL样品溶液，后加7.5mL无水乙醇，加盖反复倾倒管子数次）。在离心机中以4000r/min离心10min，小心弃去上清液，再加15mL热水（温度>90℃）冲洗离心瓶中沉淀物，或用1.5mL热水冲洗离心管中沉淀物，重复一次后再以4000r/min离心10min，小心地用吸管将上层液体吸去。用玻璃棒或小羹匙将沉淀物取出并转移至500mL酸水解瓶底部，取50mL热水（温度>90℃），其中部分用来冲洗离心瓶或离心

管壁中剩余的沉淀物，将沉淀物一并转移至500mL酸水解瓶中，加入15mL浓盐酸于酸水解瓶中，开启冷凝水，在沸水浴中加热2h，冷却，然后先用40%的氢氧化钠粗调，后用稀的氢氧化钠细调，再置于pH计上调整pH值在6.8~7.2之间（不要用pH纸调试）。将已中和的酸解液转移至100~250mL容量瓶中（视糖浓度而定），加水定容( $V_1$ )。用滤纸过滤，滤液为待测液。

1.5 标定碱性酒石酸铜液：用定量移液管吸取碱性酒石酸铜甲、乙液各5mL于150mL的锥形瓶中，加10mL蒸馏水及数粒玻璃珠。用滴定管加入9.0mL标准葡萄糖溶液于锥形瓶中，并将锥形瓶置电炉上迅速加热，务必在2min内至沸，并保持溶液在微沸的状态下再用标准葡萄糖溶液滴定，待溶液颜色变浅时，以1滴/2s的速度滴至蓝色刚褪去为终点，记录消耗标准葡萄糖溶液的体积，同时平行操作3次，取其平均值( $V_G$ )。

1.6 样品溶液的预测：用定量移液管吸取碱性酒石酸铜甲、乙液各5mL于150mL的锥形瓶中，加10mL蒸馏水及数粒玻璃珠。将锥形瓶置电炉上迅速加热，务必在2min内至沸，并保持溶液在微沸的状态下从滴定管中滴加样品溶液，待溶液颜色变浅时，以1滴/2s的速度滴至蓝色刚褪去为终点，记录样液消耗体积即为预测体积。

1.7 样品测定：用定量移液管吸取碱性酒石酸铜甲、乙液各5mL于150mL的锥形瓶中，加10mL蒸馏水及数粒玻璃珠。从滴定管中滴加比预测体积少1.0mL的样品溶液，将锥形瓶置电炉上迅速加热，务必在2min内至沸，并保持溶液在微沸的状态下从滴定管中滴加样品溶液，待溶液颜色变浅时，以1滴/2s的速度滴至蓝色刚褪去为终点，记录样液消耗的总体积，同时平行操作3次，取其平均值( $V_2$ )。

#### 1.8 结果计算

$$X = \frac{V_G \times c \times V_1}{m \times V_2 \times 1000} \times 0.9 \times 100$$

式中：

X—样品中粗多糖的含量，g/100g；

$V_G$ —标定10mL碱性酒石酸铜液（甲、乙各5mL）消耗标准葡萄糖溶液的体积，mL；

c—标准葡萄糖溶液的浓度，mg/mL；

m—样品质量，g；

$V_1$ —酸解液中和后定容的体积，mL；

$V_2$ —测定时平均消耗样品溶液的体积，mL；

1000—mg换算成g系数；

0.9—还原糖换算成多糖的系数。

**【保健功能】** 对化学性肝损伤有辅助保护功能

**【适宜人群】** 有化学性肝损伤危险者

**【不适宜人群】** 少年儿童、孕妇、乳母及花粉过敏者

**【食用方法及食用量】** 每日1次，每次1袋，冲服

**【规格】** 4.5g/袋

**【贮藏】** 密闭，置于阴凉干燥处

**【保质期】** 24个月

---