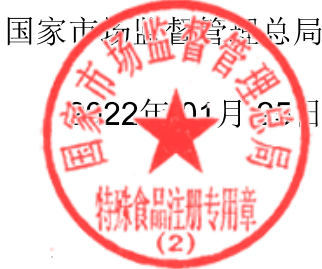


国家市场监督管理总局国产保健食品
注册证书

产品名称	碧生源牌灵芝枸杞茯苓茶		
注册人	北京澳特舒尔保健品开发有限公司		
注册人地址	北京市房山区窦店镇秋实工业小区1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G20080562	有效期至	2024年07月16日
附件	附1 产品说明书、附2 产品技术要求		
备注	2022年01月25日，批准该产品变更食用方法。		



国家市场监督管理总局 保健食品产品说明书

国食健注G20080562

碧生源牌灵芝枸杞茯苓茶

【原料】灵芝、枸杞子、茯苓、绞股蓝、黄芪、当归、干姜

【辅料】无

【标志性成分及含量】每100g含：粗多糖 5.85g

【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

【保健功能】本品经动物实验评价，具有对化学性肝损伤有辅助保护功能的保健功能

【食用量及食用方法】每日2次，每次1袋，热水泡饮

【规格】2.5g/袋

【贮藏方法】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

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20080562

碧生源牌灵芝枸杞茯苓茶

【原料】灵芝、枸杞子、茯苓、绞股蓝、黄芪、当归、干姜
【辅料】无
【生产工艺】本品经提取（灵芝、枸杞子、茯苓合并，加水微沸煎煮2次，每次2h，第一次加10倍水先浸泡2h、第二次加6倍水）、浓缩、减压干燥（80～90℃，300Pa）、粉碎、混合、包装、辐照灭菌（⁶⁰Co，7.5KGy）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】滤纸袋应符合GB 4806.1的规定，复合薄膜包装袋应符合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	内容物呈棕、黄、绿色
滋味、气味	具本品特有滋味，无异味
状态	袋泡茶，内容物为颗粒及粉末；无肉眼可见的外来杂质

【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
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
水分，%	≤8.0	GB 5009.3
灰分，%	≤4.0	GB 5009.4
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	≤0/25g	GB 4789.10
沙门氏菌	≤0/25g	GB 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(每 100g)	检测方法
粗多糖（以葡萄糖计）	≥5.85 g	1 粗多糖的测定

1 粗多糖的测定

1.1 原理：样品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离心瓶容量或10mL具盖离心管。

1.2.3 500mL水解瓶：带冷凝回流装置。

1.2.4 1000W电炉。

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 葡萄糖标准品：分析纯葡萄糖。

1.3.2 碱性酒石酸铜甲液：称取硫酸铜（ $\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$ ）15g、亚甲蓝（次甲基蓝）0.05g，加水溶解并稀释至1000mL。

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

1.3.4 无水乙醇。

1.3.5 浓盐酸。

1.3.6 40%氢氧化钠。

1.3.7 葡萄糖标准品。

1.4 标准溶液的制备：准确称取1.0000g经过98~100℃干燥至恒重的葡萄糖标准品，加水溶解并以水稀释至1000mL。即得每1mL含葡萄糖标准品约1mg的溶液，现用现配。

1.5 样品溶液的制备：准确称取均匀研碎的样品粉末3g，置于100mL的离心瓶中，加15mL热水（温度>90℃），搅拌，置沸水浴中加热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，并小心弃去上清液，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，重复一次后再加以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容器中（视糖浓度而定），加水定容（ V_1 ）。用滤纸过滤，即得样品溶液。

1.6 测定法

1.6.1 碱性酒石酸铜液的标定：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。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/2sec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 ）。

1.6.2 样品溶液消耗体积的预测：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，从滴管中滴加样品溶液，待溶液颜色变浅时，以1滴/2sec的速度滴至蓝色刚褪去为终点，记录样品溶液消耗的体积即为预测体积。

1.6.3 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，从滴管中滴加样品溶液，待溶液颜色变浅时，以1滴/2sec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 ）。

1.7 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—样品中粗多糖含量（以葡萄糖计），g/100g；

V_G —标定10mL碱性酒石酸铜溶液（甲、乙各5mL）消耗标准葡萄糖溶液毫升数；

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体积，mL；

1000—g与mg的换算单位；

0.9—还原糖换算成多糖的系数。

【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“茶剂”的规定。

【原辅料质量要求】

1. 灵芝、枸杞子、茯苓、黄芪、当归、干姜：应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2. 绞股蓝：应符合《山东省中药材标准》的规定。