

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20210125

玛滕牌灵芝葛根大枣饮料

- 【原料】 大枣、灵芝、葛根
- 【辅料】 纯化水、白砂糖
- 【生产工艺】 本品经提取（灵芝、葛根、大枣，加10倍量水煎煮2次，每次1.5h）、过滤、调配、灌装、灭菌（121℃，20min）、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】 铝易开盖三片罐应符合GB/T 17590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	浅黄色
滋味、气味	味甜，具本品特有的气味、无异味
性状	半透明液体，允许有少许震荡后能均匀分布的沉淀
杂质	无正常视力可见的外来异物

【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
pH值	4.0~6.5	《中华人民共和国药典》
可溶性固形物，%	≥8.5	GB/T 12143
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
总砷(以As计)，mg/kg	≤0.3	GB 5009.11
铜（以Cu计），mg/L	≤5	GB/T 5009.13
锌（以Zn计），mg/L	≤5	GB/T 5009.14

铁（以Fe计），mg/L	≤15	GB/T 5009.90
锡（以Sn计），mg/L	≤200	GB/T 5009.16

【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/mL	≤1000	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/mL	≤0.43	GB 4789.3 “MPN计数法”
霉菌和酵母，MPN/mL	≤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），mg/100 mL	≥25.0	1 粗多糖的测定
葛根素，mg/100mL	≥10.0	GB/T 22251

1 粗多糖的测定

1.1 仪器

1.1.1 分光光度计。

1.1.2 离心机（4000r/min）。

1.1.3 旋转混匀器。

1.1.4 水浴锅。

1.2 试剂

本方法所用的试剂除特殊注明外，均为分析纯；所用水为双蒸水。

1.2.1 葡萄糖标准液：准确称取100mg经过98～100℃干燥至恒重的D-无水葡萄糖，加水溶解后以水稀释至100mL，此溶液每1mL含1mg葡萄糖，用前稀释10倍（0.1mg/mL），现用现配。

1.2.2 0.2%蒽酮硫酸溶液：称取0.2g蒽酮置于烧杯中，缓慢加入100mL浓硫酸，溶解后呈黄色透明溶液，现用现配。

1.3 标准曲线的绘制：精密移取葡萄糖标准液（0.1mg/mL）0、0.1、0.2、0.4、0.6、0.8、1.0mL置于10 mL具塞比色管中，加水至1.0mL，再加蒽酮试剂5mL，充分混匀，在沸水浴中加热10min，取出，在流水中冷却20min后，在620nm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 样品溶液的制备：准确吸取样品液2.0mL置于10mL离心管中，边摇晃边缓慢加入8.0mL无水乙醇混合均匀，4℃以下醇沉过夜，在离心机中以4000r/min离心20min，并小心用吸管将上层液体吸去，用2.0mL热水冲洗离心管中沉淀物，重复醇沉操作2次，残渣用热水分次溶解并定容至10～50mL（使样液含糖量在0.02～0.08mg/mL），作为供试品溶液。

1.5 样品测定：吸取供试品溶液1.00mL，按标准曲线绘制步骤操作，于波长620nm处测定吸光度值，并求出样品含糖量。

1.6 结果计算

$$\text{粗多糖（以葡萄糖计）（g/100g）} = \frac{m_1 \times V_1 \times 100}{\text{—————}}$$

$$V_2 \times m$$

式中：

m_1 —为由标准曲线计算得到的供试品溶液含糖质量，mg；

m —样品取样量，g；

V_1 —供试品溶液体积，mL；

V_2 —显色反应样品体积，mL。

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为245mL/罐，允许负偏差为9mL。

【原辅料质量要求】

1. 大枣：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
 2. 灵芝：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
 3. 葛根：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
 4. 纯化水：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
 5. 白砂糖：应符合GB/T 317《白砂糖》的规定。
-