

国家食品药品监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20130503

恒为善牌灵芝粉

hengweishanpailingzhifen

【配方】 灵芝

【生产工艺】 本品经粉碎、干热灭菌、分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    | 浅黄色至淡褐色          |
| 滋味、气味 | 具本品特有的香味，味微苦，无异味 |
| 性状    | 粉状               |
| 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         |
|---------------|-------|--------------|
| 蛋白质，g/100g    | ≥4.80 | GB 5009.5    |
| 水分，g/100g     | ≤8.50 | GB 5009.3    |
| 灰分，g/100g     | ≤3.60 | GB 5009.4    |
| 铅（以Pb计），mg/kg | ≤0.50 | GB 5009.12   |
| 砷（以As计），mg/kg | ≤0.30 | GB/T 5009.11 |
| 汞（以Hg计），mg/kg | ≤0.30 | GB/T 5009.17 |
| 六六六，mg/kg     | ≤0.10 | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕，mg/kg     | ≤0.10 | 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                    | $\leq 30000$ | GB 4789.2                                   |
| 大肠菌群, MPN/100g                 | $\leq 90$    | GB/T 4789.3-2003                            |
| 霉菌, cfu/g                      | $\leq 25$    | GB 4789.15                                  |
| 酵母, cfu/g                      | $\leq 25$    | GB 4789.15                                  |
| 致病菌（指沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌和溶血性链球菌） | 不得检出         | GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB/T 4789.11 |

【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（以无水葡萄糖计），mg/100g | $\geq 630$ | 1 粗多糖的测定 |

## 1 粗多糖的测定

1.1 原理：样品经处理后，用紫外-可见分光光度计测定样品的吸光度值，因为单色光辐射穿过被测物质溶液时，在一定的浓度范围内被该物质吸收的量与该物质的浓度的液层的厚度（光路长度）成正比，而且物质对光的选择性吸收波长以及相应的吸收系数是该物质的物理常数。当已知某纯物质在一定条件下的吸收系数后，可用同样条件将该样品配成溶液，测定其吸光度值，根据上述成正比的关系式计算出样品中粗多糖含量。

### 1.2 试剂

1.2.1 葡萄糖对照品：中国食品药品检定研究院，纯度99.99%。

1.2.2 蒽酮：纯度99.9%

1.2.3 硫酸：纯度98%

1.2.4 纯水：纯度99.9%

1.2.5 乙醇：纯度99.9%

### 1.3 仪器

1.3.1 索氏提取器

1.3.2 离心机

1.3.3 紫外-可见分光光度计

1.3.4 电加热器

1.3.5 干燥箱

1.4 对照品溶液的制备：精密称取105℃干燥至恒重的葡萄糖对照品适量，加水制成每1mL含0.1mg的溶液，即得。

1.5 标准曲线的绘制：分别精密吸取对照品溶液0.2、0.4、0.6、0.8、1.0、1.2mL，置于10mL具塞试管中，加水至2.0mL，精密加入硫酸蒽酮溶液（精密称取蒽酮0.1g，加80%的硫酸溶液100mL使溶解，摇匀）6mL，摇匀，置水浴中加热15min，取出，放入冰浴中冷却15min，以相应的试剂为空白，于625nm波长处测定吸光度值，以吸光度值为纵坐标，浓度为横坐标，绘制标准曲线。

1.6 样品溶液的制备：取样品粉末约2g，精密称定，置索氏提取器中，加水90mL，电加热器加热回流提取至提取液无色，提取液转移至100mL容量瓶中，加水稀释至刻度，摇匀，精密量取10mL，加入乙醇150mL，摇匀，4℃放置12h，取出，离心，倾去上清液，沉淀加水溶解并转移至50mL容量瓶中，加水稀释至刻度，摇匀，即得。

1.7 样品测定：精密量取样品溶液2mL，置于10mL具塞试管中，按1.5项标准曲线的绘制方法，自“精密加入硫酸蒽酮溶液6mL”起，依法测定吸光度值，从标准曲线上读出样品溶液中葡萄糖的含

量（mg），计算，即得。本品按干燥品计算，含粗多糖以无水葡萄糖（C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub>）计。

1.8 结果计算

$$X = \frac{250 \times W_1}{W_2 \times (1-K)} \times 100$$

式中：

X—样品中粗多糖含量（以无水葡萄糖计），mg/100g；

W<sub>1</sub>—标准曲线查得的多糖质量，mg；

W<sub>2</sub>—样品称取量，g；

K—样品中水分含量百分比。

**【保健功能】** 增强免疫力

**【适宜人群】** 免疫力低下者

**【不适宜人群】** 少年儿童、孕妇、乳母

**【食用方法及食用量】** 每日3次，每次1包，开水冲食

**【规格】** 1g/包

**【贮藏】** 置于阴凉干燥处

**【保质期】** 24个月

---