

## 附2

# 国家市场监督管理总局 保健食品产品技术要求

国食健注G20200319

## 和方堂牌灵芝天麻酸枣仁胶囊

**【原料】** 酸枣仁提取物、远志提取物、五味子提取物、天麻提取物、灵芝提取物

**【辅料】** 二氧化硅

**【生产工艺】** 本品经过筛、混合、装囊、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】**

聚乙烯瓶应符合YBB00122002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	内容物呈黄色至棕黄色
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无异味
性状	硬胶囊，完整，无粘结、变形、囊壳破裂等现象；内容物为粉末
杂质	无正常视力可见外来异物

**【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
水分，g/100g	≤9.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤9.0	GB 5009.4
崩解时限，min	≤60	《中华人民共和国药典》
铅（以Pb计），mg/kg	≤2.0	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
六六六, mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤0.1	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
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), g/100g	≥1.0	1、粗多糖的测定
酸枣仁皂苷, g/100g	≥0.2	按《中华人民共和国药典》中“酸枣仁”项下“含量测定”规定的方法

## 1 粗多糖的测定

### 1.1 仪器

1.1.1 离心机: 4000r/min。

1.1.2 离心管: 50mL。

1.1.3 分光光度计。

1.1.4 水浴锅。

1.1.5 旋涡混合器。

### 1.2 试剂

1.2.1 无水乙醇。

1.2.2 80% (V/V) 乙醇溶液。

1.2.3 葡萄糖标准液: 精密称取105℃干燥至恒重的分析纯葡萄糖0.5000g加水溶解, 并定容至50mL, 此溶液中含10mg葡萄糖, 用前稀释100倍为使用液 (0.1mg/mL)。

1.2.4 5%苯酚溶液 (W/V) : 称取精制苯酚5.0g, 加水溶解并稀释至100mL混匀。

1.2.5 浓硫酸 (比重1.84)。

1.2.6 0.2mol/L磷酸盐缓冲液 (pH6.5) : 31.5mL (0.2mol/L) 磷酸氢二钠与68.5mL (0.2mol/L) 磷酸氢二钠混合。

### 1.3 分析步骤

1.3.1 样品溶液的制备：称取混合均匀的固体样品2.0~3.0g，置于100mL容量瓶中，加水80mL左右，于沸水浴中加热15min，冷却至室温后补加水至刻度( $V_1$ )，混合后过滤，弃去初滤液，收集余下滤液供沉淀粗多糖。

1.3.2 沉淀粗多糖：准确吸取滤液5.0mL( $V_2$ )，置于50mL离心管中，加入无水乙醇20mL，混匀，于4℃冰箱中静置4h以上，以4000r/min离心5min，弃去上清液，残渣用80% (V/V) 乙醇溶液数毫升洗涤，离心后弃去上清液，反复操作3次。残渣用水溶解并定容至25mL( $V_3$ )。

1.3.3 标准曲线的绘制：准确吸取葡萄糖标准使用液0、0.10、0.20、0.40、0.60、0.80、1.00mL(相当于葡萄糖0、0.01、0.02、0.04、0.06、0.08、0.10mg)置于25mL比色管中，补加水至2.0mL，加入5%苯酚溶液1.0mL，在漩涡混合器上混匀，小心加入浓硫酸10mL，在漩涡混合器上小心混匀，置沸水浴中2min，冷却至室温，用分光光度计在485nm波长处以试剂空白为参比，1cm比色皿测定吸光度值。以葡萄糖质量为横坐标，吸光度值为纵坐标，绘制标准曲线。

1.3.4 样品测定：准确吸取上液适量( $V_4$ )置于比色管中，补加水至2.0mL，然后按照1.3.3法测定吸光度值。从标准曲线上查出葡萄糖含量，计算样品粗多糖含量。

#### 1.4 结果计算

$$X = \frac{m_1 \times V_1 \times V_3}{m_2 \times V_2 \times V_4} \times 0.9 \times 100$$

式中：

X—样品中粗多糖的含量，mg/100g；

$m_1$ —样品测定液中葡萄糖的质量，mg；

$m_2$ —样品质量，g；

$V_1$ —样品提取液总体积，mL；

$V_2$ —沉淀粗多糖所用样品提取液体积，mL；

$V_3$ —粗多糖溶液体积，mL；

$V_4$ —粗多糖样品液体积，mL；

0.9—葡萄糖换算为粗多糖的系数。

【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“胶囊剂”的规定。

#### 【原辅料质量要求】

##### 1. 酸枣仁提取物

项 目	指 标
来源	酸枣仁 应符合《中华人民共和国药典》的规定
制法	经破碎、提取(10倍量水煎煮提取2次，每次2h)、过滤、浓缩、真空干燥(0.07MPa, 80℃)、粉碎、过筛、包装等主要工艺制成
得率，%	约9.0
酸枣仁皂苷，g/100g	≥0.6
感官要求	淡黄色至棕黄色粉末
水分，%	≤5.0
灰分，%	≤6.0
铅(以Pb计)，mg/kg	≤1.5
总砷(以As计)，mg/kg	≤1.0
总汞(以Hg计)，mg/kg	≤0.3
六六六，mg/kg	≤0.2

滴滴涕, mg/kg	≤0.1
菌落总数, CFU/g	≤1000
霉菌和酵母, CFU/g	≤50
大肠菌群, MPN/g	≤0.92
沙门氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出

#### 2. 远志提取物

项 目	指 标
来源	远志 应符合《中华人民共和国药典》的规定
制法	经破碎、提取（8倍量70%乙醇回流提取2次，每次2h）、过滤、浓缩、真空干燥（0.07MPa, 70℃）、粉碎、过筛、包装等主要工艺制成
感官要求	棕黄色至褐色粉末
得率, %	约15
远志山酮III, g/100g	≥0.6
水分, %	≤5.0
灰分, %	≤5.0
铅（以Pb计）, mg/kg	≤1.5
总砷（以As计）, mg/kg	≤1.0
总汞（以Hg计）, mg/kg	≤0.3
六六六, mg/kg	≤0.2
滴滴涕, mg/kg	≤0.1
菌落总数, CFU/g	≤1000
霉菌和酵母, CFU/g	≤50
大肠菌群, MPN/g	≤0.92
沙门氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出

#### 3. 五味子提取物

项 目	指 标
来源	五味子 应符合《中华人民共和国药典》的规定
制法	经破碎、提取（10倍量水煎煮提取2次，每次2h）、过滤、浓缩、真空干燥（0.07MPa、80℃）、粉碎、过筛、包装等主要工艺制成
得率, %	约28
五味子醇甲, g/100g	≥0.8
性状	黄色至褐色粉末
水分, %	≤5.0
灰分, %	≤8.0
铅（以Pb计）, mg/kg	≤1.5
总砷（以As计）, mg/kg	≤1.0
总汞（以Hg计）, mg/kg	≤0.3
六六六, mg/kg	≤0.2
滴滴涕, mg/kg	≤0.1
菌落总数, CFU/g	≤1000
霉菌和酵母, CFU/g	≤50
大肠菌群, MPN/g	≤0.92
沙门氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出

#### 4. 天麻提取物

项 目	指 标
来源	天麻

	应符合《中华人民共和国药典》的规定
制法	经破碎、提取（8倍量70%乙醇回流提取2次，每次2h）、过滤、浓缩、真空干燥（0.07MPa, 70℃）、粉碎、过筛、包装等主要工艺制成
得率, %	约12
天麻素, g/100g	≥1.0
感官要求	棕黄色至棕褐色粉末
水分, %	≤5.0
灰分, %	≤5.0
铅（以Pb计）, mg/kg	≤1.5
总砷（以As计）, mg/kg	≤1.0
总汞（以Hg计）, mg/kg	≤0.3
六六六, mg/kg	≤0.2
滴滴涕, mg/kg	≤0.1
菌落总数, CFU/g	≤1000
霉菌和酵母, CFU/g	≤50
大肠菌群, MPN/g	≤0.92
沙门氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出

5. 灵芝提取物

项 目	指 标
来源	灵芝 应符合《中华人民共和国药典》的规定
制法	经破碎、提取（10倍量水煎煮提取2次，每次2h）、过滤、浓缩、真空干燥（0.07MPa, 80℃）、粉碎、过筛、包装等主要工艺制成
得率, %	约8.0
粗多糖（以葡萄糖计）, g/100g	≥10
感官要求	黄棕色至棕褐色粉末
水分, %	≤6.0
灰分, %	≤10.0
铅（以Pb计）, mg/kg	≤1.5
总砷（以As计）, mg/kg	≤1.0
总汞（以Hg计）, mg/kg	≤0.3
六六六, mg/kg	≤0.2
滴滴涕, mg/kg	≤0.1
菌落总数, CFU/g	≤1000
霉菌和酵母, CFU/g	≤50
大肠菌群, MPN/g	≤0.92
沙门氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出

6. 二氧化硅：应符合GB 25576《食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅》的规定。

---