

国家食品药品监督管理总局
保健食品产品技术要求

BJG20150607

本草养正堂牌养和片

bencaoyangzhengtangpaiyanghepian

【配方】 西洋参粉、灵芝提取物、黄芪提取物、枸杞子提取物、黄精提取物、三七提取物、淀粉、硬脂酸镁

【生产工艺】 本品经过筛、混合、制粒、干燥、压片、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	深黄色，色泽均匀
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无异味
性状	片剂，完整光洁
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，%	≤9	GB 5009. 3
灰分，%	≤8	GB 5009. 4
崩解时限，min	≤60	《中华人民共和国药典》（2010年版）一部
铅（以Pb计），mg/kg	≤0. 5	GB 5009. 12
砷（以As计），mg/kg	≤0. 3	GB/T 5009. 11
汞（以Hg计），mg/kg	≤0. 1	GB/T 5009. 17
六六六，mg/kg	≤0. 1	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	≤ 1000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g	≤ 40	GB/T 4789.3-2003
霉菌, cfu/g	≤ 25	GB 4789.15
酵母, cfu/g	≤ 25	GB 4789.15
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、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
总皂苷(以人参皂苷Re计), mg/100g	≥ 365	《保健食品检验与评价技术规范》(2003年版)中“保健食品中总皂苷的测定”
总三萜(以齐墩果酸计), mg/100g	≥ 675	1 总三萜的测定
粗多糖(以葡聚糖计), g/100g	≥ 2.6	2 粗多糖的测定

1 总三萜的测定

1.1 原理: 本实验以无水乙醇为溶剂, 通过旋转蒸发法提取灵芝总三萜。选用齐墩果酸为对照品, 5%香草醛-冰醋酸和高氯酸为显色剂, 60℃水浴15min, 548nm为测定波长, 建立了一种测定总三萜含量的分光光度法。

1.2 试剂

1.2.1 齐墩果酸标准品

1.2.2 高氯酸: 分析纯

1.2.3 冰醋酸: 分析纯

1.2.4 香草醛: 分析纯

1.2.5 无水乙醇: 分析纯

1.3 仪器

1.3.1 可见紫外分光光度计

1.3.2 旋转蒸发器

1.4 标准溶液的制备: 精密称取齐墩果酸标准品8.0mg, 用无水乙醇定容于100mL容量瓶中, 即得80μg/mL齐墩果酸标准品溶液。

1.5 样品溶液的制备: 准确称取烘干的样品约1.0g, 溶解于80mL无水乙醇, 全部转入旋转蒸发器中加热3h, 80℃, 20r/min。过滤提取液, 并将滤液以4000r/min离心10min, 上清液定容至100mL, 即得样品溶液。

1.6 标准曲线的绘制: 精密吸取齐墩果酸对照品溶液0.1、0.2、0.3、0.4、0.5、0.6mL(相当于齐墩果酸8、16、24、32、40、48μg), 水浴蒸干后, 各加5%香草醛-冰醋酸0.5mL, 然后再各加高氯酸0.8mL, 于60℃中水浴中加热15min, 取出置冰水中冷却, 加冰醋酸5.0mL, 摇匀后于548nm波长处测定吸光度值。以齐墩果酸的微克数为横坐标, 吸光度值为纵坐标, 建立标准曲线。

1.7 样品测定: 吸取样品溶液0.3mL, 按1.6项标准曲线的绘制规定的方法一式三份进行测定。根据吸光度值在标准曲线上查出齐墩果酸的含量, 计算样品中总三萜的含量, 取三次结果的平均值即可。

1.8 结果计算

$$X = \frac{A \times 100 \times 100}{0.3 \times 10^6 \times W} = \frac{A}{30W}$$

式中:

X—样品中总三萜的含量(以齐墩果酸计), g/100g;

A—从标准曲线上查得样品溶液的灵芝总三萜微克数;

W—样品重量。

2 粗多糖的测定

2.1 试剂

除特殊注明外, 本方法所用试剂均为分析纯; 所用水为去离子水或同等纯度蒸馏水。

2.1.1 乙醇溶液(800mL/L): 20mL水中加入无水乙醇80mL, 混匀。

2.1.2 氢氧化钠溶液(100g/L): 称取100g氢氧化钠, 加水溶解并稀释至1L, 加入固体无水硫酸钠至饱和, 备用。

2.1.3 铜储备液: 称取3.0g $\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$ 、30.0g柠檬酸钠, 加入溶解并稀释至1L, 混匀, 备用。

2.1.4 铜试剂溶液: 取铜储备液50mL, 加水50mL, 混匀后加入固体无水硫酸钠12.5g并使其溶解。临用新配。

2.1.5 洗涤剂: 取水50mL, 加入10mL氢氧化钠溶液, 混匀。

2.1.6 硫酸溶液(100mL/L): 取100mL浓硫酸加入到800mL左右水中, 混匀, 冷却后稀释至1L。

2.1.7 苯酚溶液(50g/L): 称取精制苯酚5.0g, 加水溶解并稀释至100mL, 混匀。溶液置冰箱中可保存1个月。

2.1.8 葡聚糖标准储备液: 精密称取分子量500000、干燥至恒重的葡聚糖标准品, 用水溶解并定容至50mL, 混匀, 置冰箱中保存。此溶液每1mL含葡聚糖10.0mg。

2.1.9 葡聚糖标准使用液: 吸取葡聚糖标准储备液1.00mL, 置于100mL容量瓶中, 加水至刻度, 混匀, 置冰箱中保存。此溶液每1mL含葡聚糖0.10mg。

2.2 仪器

2.2.1 分光光度计

2.2.2 离心机

2.2.3 旋转混匀器

2.3 标准曲线的制备: 精密吸取葡聚糖标准使用液0、0.10、0.20、0.40、0.60、0.80、1.00mL(相当于葡聚糖0、0.010、0.020、0.040、0.060、0.080、0.10mg), 分别置于25mL比色管中, 准确补充水至2.0mL, 加入50g/L苯酚溶液1.0mL, 于旋转混匀器上混匀, 小心加入浓硫酸10.0mL, 于旋转混匀器上小心混匀, 置沸水浴中煮沸2min, 冷却后用分光光度计于485nm波长处, 以试剂空白溶液为参比, 1cm比色杯测定吸光度值。以葡聚糖浓度为横坐标, 吸光度值为纵坐标, 绘制标准曲线。

2.4 样品处理

2.4.1 样品提取: 准确取样品2.0g, 置于100mL容量瓶中, 加水80mL, 置沸水浴上加热2h, 冷却至室温后加水至刻度, 混匀, 过滤, 弃去初滤液, 收集续滤液供沉淀粗多糖。

2.4.2 沉淀粗多糖: 精密取2.4.1项下续滤液5.0mL, 置于50mL离心管中, 加入无水乙醇20mL, 混匀后以3000r/min离心5min, 弃去上清液。残渣用800mL/L乙醇溶液数毫升洗涤, 离心后弃上清液, 反复操作3~4次。残渣用水溶解并定容至5.0mL, 混匀后供沉淀葡聚糖。

2.4.3 沉淀葡聚糖: 精密取2.4.2项下终溶液2mL, 置于20mL离心管中, 加入100g/L氢氧化钠溶液2.0mL、铜试剂溶液2.0mL, 置沸水浴中煮沸2min, 冷却后以3000r/min离心5min, 弃去上清液。残渣用洗涤剂数毫升洗涤, 离心后弃上清液, 反复操作3次后, 残渣用100mL硫酸溶液2.0mL溶解并转移至50mL容量瓶中, 加水稀释至刻度, 混匀。此溶液为样品测定液。

2.5 样品测定: 精密吸取样品测定液2.0mL, 置于25mL比色管中, 加入50g/L苯酚溶液1.0mL, 于旋转混匀器上混匀, 小心加入浓硫酸10.0mL, 于旋转混匀器上小心混匀, 置沸水浴中煮沸2min, 冷却至室温后, 用分光光度计于485nm波长处, 以试剂空白溶液为参比, 1cm比色皿测定吸光度值。从标准曲线上查出葡聚糖质量, 计算样品粗多糖含量, 同时做样品空白试验。

2.6 结果计算

$$X = \frac{W_1 - W_2}{\dots}$$

$$M \times \frac{V_2}{V_1} \times \frac{V_4}{V_3} \times \frac{V_6}{V_5}$$

式中：

X—样品中粗多糖含量（以葡聚糖计），mg/mL；

M—样品重量，g；

W₁—样品测定液中葡聚糖的质量，mg；

W₂—样品空白液中葡聚糖的质量，mg；

V₁—样品提取液总体积，mL；

V₂—沉淀粗多糖所用样品提取液体积，mL；

V₃—粗多糖溶液体积，mL；

V₄—沉淀葡聚糖所用粗多糖溶液体积，mL；

V₅—样品测定液总体积，mL；

V₆—测定用样品测定液体积，mL。

【保健功能】 增强免疫力、缓解体力疲劳

【适宜人群】 免疫力低下者、易疲劳者

【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3片，口服

【规格】 0.5g/片

【贮藏】 密封避光，于阴凉、通风、干燥处

【保质期】 24个月
