

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20200166

图明堂牌毛木耳粉

【原料】 毛木耳

【辅料】 无

【生产工艺】 本品经泡发（10倍量水泡发6h）、蒸煮（100℃，10min）、干燥（60℃）、灭菌（110℃、60min）、粉碎、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】 PET/VMPET/PE食品包装用复合膜应符合GB/T 21302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	内容物呈棕色
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味
性状	粉末状
杂质	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
水分，g/100g	≤12.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤4.0	GB 5009.4
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	≤0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤0.05	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（以无水葡萄糖计）， g/100g	≥3.5	1 粗多糖的测定

1 粗多糖的测定

1.1 原理：多糖在浓硫酸作用下，可经脱水反应生成糠醛或羟甲基糠醛，生成的糠醛或羟甲基糠醛可与蒽酮反应生成蓝绿色糠醛衍生物，该有色物质在可见光区的吸收峰为625nm，用分光光度法测定蓝绿色糠醛衍生物，计算试样中多糖含量。

1.2 试剂

1.2.1 葡萄糖标准品：纯度≥99.5%。

1.2.2 蒽酮：分析纯。

1.2.3 浓硫酸：分析纯。

1.2.4 95%乙醇：分析纯。

1.3 仪器

1.3.1 紫外可见光分光光度计。

1.3.2 精密天平。

1.3.3 5~100℃电热恒温水浴锅。

1.3.4 0~300℃电热鼓风干燥箱。

1.3.5 高速冷冻离心机。

1.3.6 100mL具塞三角瓶。

1.3.7 刻度试管、刻度吸管。

1.3.8 量瓶、量筒。

- 1.4 样品处理：称取1.0g左右的样品，精密称定，置于100mL具塞三角瓶中，加蒸馏水70mL，振荡均匀，置沸水浴中加热30min，离心，取上清液。将沉淀重新置于三角瓶中，重复提取两次。合并三次上清液，以蒸馏水定容至250mL，摇匀，精密量取10mL，加入95%乙醇150mL，4℃放置12h，取出，离心，倾去上清液，沉淀加蒸馏水溶解并转移至50mL容量瓶中，加蒸馏水稀释至刻度，摇匀，备用。
- 1.5 标准曲线的绘制：精密称取105℃干燥至恒重的葡萄糖适量，加蒸馏水制成每1mL含0.1mg的标准溶液。分别精密吸取配好的葡萄糖标准溶液（0.1mg/mL）0.2、0.4、0.6、0.8、1.0、1.2mL，置于10mL具塞试管中，加蒸馏水至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，须现配）5mL，摇匀，置90℃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，葡萄糖浓度为横坐标，绘制标准曲线。
- 1.6 样品测定：取适量的样品溶液，加蒸馏水至2.0mL，精密加入硫酸蒽酮溶液5mL，摇匀，置90℃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，由标准曲线查得样品溶液中葡萄糖含量。
- 1.7 结果计算

$$X = \frac{\rho \times D}{m} \times 100$$

式中：

- X—样品中粗多糖含量（以无水葡萄糖计），g/100g；
m—样品质量，g；
ρ—样品溶液葡萄糖浓度；
D—样品溶液稀释因素。

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为6g/袋，允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

1. 毛木耳

项 目	指 标
感官要求	子实体胶质，浅圆盘形、耳形成不规则形。有明显基部，无柄，基部稍皱。子实层生里面，平滑或稍有皱纹，紫灰色或黑色。外面有较长绒毛，无色，仅基部褐色。
浸出物，%	≥3.0
粗多糖（以无水葡萄糖计），%	≥3.5
水分，%	≤14.0
总灰分，%	≤4.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5
总砷（以As计），mg/kg	≤0.3
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.2
六六六，mg/kg	≤0.05
滴滴涕，mg/kg	≤0.05