

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G20100167

沛缇牌灵芝甘草胶囊

【原料】 灵芝提取物、甘草提取物、姜黄提取物、五味子提取物、蒲公英提取物、维生素C（抗坏血酸）、维生素E（d- α -琥珀酸生育酚）

【辅料】 二氧化硅、硬脂酸镁

【生产工艺】 本品经混合、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】 包装用瓶应符合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	具有本品特有的滋味、气味，无异臭味
性状	硬胶囊，光滑整洁，无粘结、变形或破裂，内容物为粉末状
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	≤ 8.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
崩解时限，min	≤ 30	《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	≤0.1	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	≤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
金黄色葡萄球菌	≤0/25g	GB 4789.10
沙门氏菌	≤0/25g	GB 4789.4

【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(以葡聚糖计), mg/100g	≥88	1 粗多糖测定
维生素C, g/100g	8.24~15.45	GB 5009.86 “第一法 荧光法”
维生素E, g/100g	6.56~12.3	GB 5009.82 “第一法 反相高效液相色谱法”
五味子甲素, mg/100g	≥4.2	2 五味子甲素、乙素的测定
五味子乙素, mg/100g	≥1.6	2 五味子甲素、乙素的测定

1 粗多糖的测定

1.1 原理：食品中分子量大于10000的高分子物质在800mL/L乙醇溶液中沉淀，与水溶性单糖和低聚糖分离，用碱性二价铜试剂选择性的从其它高分子物质中沉淀具有葡聚糖结构的多糖，用苯酚—硫酸反应以碳水化合物比色测定其含量，其颜色强度与粗多糖中葡聚糖的含量成正比，以此计算食品中粗多糖含量。

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

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

1.2.2 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。

1.2.3 铜储备液：称取3.0g CuSO₄ · 5H₂O，30.0g柠檬酸钠，加水溶解并稀释至1L，混匀，备用。

1.2.4 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。

1.2.5 洗涤剂：取水50mL，加入10mL铜试剂溶液，10mL氢氧化钠溶液，混匀。

1.2.6 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。

1.2.7 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一个月。

1.2.8 葡聚糖标准储备液:葡聚糖标准品购自Sigma公司,含量99.9%。精密称取分子量500000、干燥至恒重的葡聚糖标准品0.5000g,加水溶解,并定容至50mL,混匀,置冰箱中保存。此溶液每mL含10.0mg葡聚糖。

1.2.9 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mL含葡聚糖0.10mg。

1.3 仪器

1.3.1 分光光度计

1.3.2 离心机

1.3.3 旋转混匀器

1.4 分析步骤

1.4.1 标准曲线制备

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0,0.01,0.02,0.04,0.06,0.08,0.10mg)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,在旋转混匀器上混匀,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在485nm波长处以试剂空白溶液为参比,1cm比色皿测定吸光度值。以葡聚糖浓度为横坐标,吸光度值为纵坐标,绘制标准曲线。

1.4.2 样品处理

1.4.2.1 样品提取:称取混合均匀的固体样品5.0g,置于100mL容量瓶中,加水80mL左右,于沸水浴上加热2h,冷却至室温后补加水至刻度,混匀后,过滤,弃去初滤液,收集余下滤液供沉淀多糖。

1.4.2.2 沉淀粗多糖:精密取样品5.0mL,置于50mL离心管中,加入无水乙醇20mL,混匀后,以3000rpm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3~4次操作。残渣用水溶解并定容至5.0mL,混匀后,供沉淀葡聚糖。

1.4.2.3 沉淀葡聚糖:精密取1.4.2.2项下溶液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,沸水浴中煮沸2min,冷却后以3000rpm离心5min,弃去上清液。残渣用洗涤液数毫升洗涤,离心后弃上清液,反复3次操作后,残渣用100mL/L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。

1.4.3 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,在旋转混匀器上混匀后,小心加入浓硫酸10.0mL后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在485nm波长处,以试剂空白为参比,1cm比色皿测定吸光度值。从标准曲线上查出葡聚糖质量,计算样品中粗多糖含量。同时作样品空白实验。

1.5 结果计算

$$X = \frac{(W_1 - W_2) \times V_1 \times V_3 \times V_5}{M \times V_2 \times V_4 \times V_6}$$

式中:

X—样品中粗多糖含量(以葡聚糖计), mg/g;

W₁—样品测定液中葡聚糖质量, mg;

W₂—样品空白液中葡聚糖质量, mg;

M—样品质量, g;

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;

V_6 —测定用样品测定溶液体积, mL。

2 五味子甲素、乙素的测定

2.1 原理: 将试样中的木脂素提取后, 使用等度洗脱反相高效液相色谱进行分离, 紫外检测器(UV)检测, 根据色谱峰的保留时间定性, 外标法定量, 适用于以北五味子为主要原料生产的保健食品中五味子醇甲、五味子甲素和乙素定量分析。

2.3 试剂

2.3.1 水为双重蒸馏水

2.3.2 甲醇: 色谱纯。

2.3.3 高效液相色谱流动相: 等度淋洗。

2.3.4 五味子醇甲、五味子甲素和乙素标准品: 含量均大于98% (HPLC)。

2.3.5 五味子醇甲、五味子甲素和乙素标准溶液的配制: 配制五味子醇甲、五味子甲素和乙素标准储备液, 浓度分别为3mg/mL, 再以此储备液配制成混合标准系列溶液, 浓度范围为0.02~1mg/mL; 所有标准溶液均用甲醇配制。

2.4 仪器

2.4.1 高效液相色谱仪: 双高压输液泵, 附紫外检测器。

2.4.2 超声波清洗器。

2.4.3 离心机。

2.5 分析步骤

2.5.1 试样处理: 精密称取粉碎后的五味子0.25g, 置20mL具塞锥形瓶中, 加入甲醇约18mL, 超声提取20分钟, 取出, 静置待冷, 加甲醇至刻度。试样溶液过0.45μm油膜, 滤液进行色谱分析。

2.5.2 测定

2.5.2.1 液相色谱参考条件

2.5.2.1.1 色谱柱: 反相C₁₈柱, 5μm, 100Å, 4.6×250mm。

2.5.2.1.2 紫外检测器: 检测波长254nm

2.5.2.1.3 等度淋洗条件: 甲醇/水=77/23 (v/v), 流速: 1mL/min

2.5.2.1.4 柱温: 35℃

2.5.2.2 色谱分析

2.5.2.2.1 标准曲线的制备: 将标准混合系列溶液均取10μL进HPLC分析, 用峰面积对浓度计算五味子醇甲、五味子甲素和乙素的标准回归曲线。

2.5.2.2.2 试样测定: 取10μL试样净化液进行高效液相色谱分析, 以绝对保留时间定性, 用峰面积通过五味子醇甲、五味子甲素和乙素的标准曲线定量计算试样中的含量。

2.6 分析结果的表述

2.6.1 计算

$$\text{试样中五味子醇甲、五味子甲素和乙素的含量 (mg/100g)} = \frac{C \times 20 \times 100}{m}$$

式中:

C—试样溶液中五味子醇甲、五味子甲素和乙素的含量, mg/mL;

m—试样质量, g。

2.6.2 结果表示: 分析结果保留三位有效数字。

【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. 灵芝提取物

项 目	指 标
来源	赤芝 <i>G. lucidum</i> • karst 应符合《中华人民共和国药典》的规定
制法	经提取（加水90℃提取2次，分别10倍量2h、5倍量1.5 h）、合并滤液过滤、浓缩、醇沉（80%乙醇，静置24 h）、干燥（-0.05MPa，≤70℃）、粉碎、包装等工艺制成
感官要求	棕黄色或褐色粉末，本品固有的气味、滋味，无异味
提取率, %	6.7
粗多糖, %	≥7.5
水分, %	≤10.0
灰分, %	≤5.0
粒径	80目
铅(以Pb计), mg/kg	≤2.0
总砷(以As计), mg/kg	≤1.0
总汞(以Hg计), mg/kg	≤0.3
菌落总数, CFU/g	≤10000
霉菌和酵母, CFU/g	≤50
大肠菌群, MPN/g	≤0.3
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

2. 甘草提取物

项 目	指 标
来源	甘草 应符合《中华人民共和国药典》的规定
制法	经提取（加8、6、6倍量水100℃煎煮3次，每次2h）、合并滤液过滤、浓缩、喷雾干燥（进风口温度155±5℃ 出风口温度75±5℃）、粉碎、包装等工艺制成
感官要求	黄褐色或棕褐色粉末，具本品固有的气味、滋味，无异味
提取率, %	10
甘草酸, %	≥1.8
水分, %	≤10.0
灰分, %	≤8.0
粒径	80目
水中不溶物, %	≤5.0
铅(以Pb计), mg/kg	≤2.0
总砷(以As计), mg/kg	≤1.0
总汞(以Hg计), mg/kg	≤0.3
菌落总数, CFU/g	≤10000
霉菌和酵母, CFU/g	≤50
大肠菌群, MPN/g	≤0.3
沙门氏菌	≤0/25g

金黄色葡萄球菌

≤0/25g

3. 姜黄提取物

项 目	指 标
来源	姜黄 应符合《中华人民共和国药典》的规定
制法	经提取（分别8、6、6倍量85%乙醇70℃提取3次，每次2 h）、合并滤液过滤、浓缩、真空干燥（-0.05MPa，≤70℃）、粉碎、包装等工艺制成
感官要求	黄色或橘色粉末，本品固有的气味、滋味，无异味
提取率, %	5
姜黄素, %	15.0
水分, %	≤5.0
灰分, %	≤5.0
粒径	80目
铅(以Pb计), mg/kg	≤2.0
总砷(以As计), mg/kg	≤1.0
总汞(以Hg计), mg/kg	≤0.3
菌落总数, CFU/g	≤10000
霉菌和酵母, CFU/g	≤50
大肠菌群, MPN/g	≤0.3
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

4. 五味子提取物

项 目	指 标
来源	北五味子 应符合《中华人民共和国药典》的规定
制法	经提取（80%乙醇75℃提取2次，每次8倍量2h）、合并滤液过滤、浓缩、干燥（-0.05MPa，≤60℃）、粉碎、包装等工艺制成
感官要求	棕黄色或褐色粉末，本品固有的气味、滋味，无异味。
提取率, %	5
五味子甲素, %	0.4
五味子乙素, %	0.4
水分, %	≤8.0
灰分, %	≤5.0
粒径	80目
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
菌落总数, CFU/g	≤10000
霉菌和酵母, CFU/g	≤50
大肠菌群, MPN/g	≤0.3
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

5. 蒲公英提取物

项 目	指 标
来源	蒲公英 应符合《中华人民共和国药典》的规定
制法	经提取(加水100℃煎煮2次, 分别20倍量1.5h、10倍量1h)、合并滤液过滤、浓缩、醇沉(75%乙醇, 静置24h)、干燥(-0.05MPa, ≤70℃)、粉碎、包装等工艺制成
感官要求	棕黄色或褐色粉末, 本品固有的气味、滋味, 无异味。
提取率, %	5
咖啡酸, %	0.4
水分, %	≤10.0
灰分, %	≤5.0
粒径	80目
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
菌落总数, CFU/g	≤10000
霉菌和酵母, CFU/g	≤50
大肠菌群, MPN/g	≤0.3
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

6. 维生素C(抗坏血酸) : 应符合GB 14754《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)》的规定。

7. 维生素E(d- α -琥珀酸生育酚) : 应符合GB 1886.233《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E》的规定。

8. 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。

9. 硬脂酸镁: 应符合《中华人民共和国药典》的规定。

确认打印

显示Office编辑区

返回上一页修改