

Q/TXZC

江西省食品安全企业标准

Q/TXZC 0019S—2022

农苑牌双灵康泰冲剂

江西省营养保健食品工业协会化妆品协会企业标准公示平台

2022-08-15 发布

2022-08-20 实施

南昌同心紫巢生物工程有限公司

发布



目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	1
4 生产加工过程的卫生要求	3
5 检验规则	3
6 标志、标签、包装、运输、贮存.....	4
附录 A（规范性附录）粗多糖的检测方法	5
附录 B（规范性附录）灵芝孢子粉、灵芝子实体、富硒平菇的质量要求.....	8

江西省营养保健食品化妆品协会企业标准公示平台

前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准中总砷限量（以As计）为0.3 mg/kg，严于GB 16740《食品安全国家标准 保健食品》污染物限量项下总砷限量（以As计）1.0 mg/kg；铅限量（以Pb计）为0.5 mg/kg，严于GB 16740《食品安全国家标准 保健食品》污染物限量项下铅限量（以Pb计）2.0 mg/kg。

本标准起草单位：南昌同心紫巢生物工程有限公司 北京九九方元保健品经销有限公司。

本标准主要起草人：杨辉、李广焱。

本标准批准人：章晋武。

江西省营养保健食品化妆品协会企业标准公示单

农苑牌双灵康泰冲剂

1 范围

本标准规定了农苑牌双灵康泰冲剂的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以灵芝孢子粉、灵芝子实体、富硒平菇为主要原料，经混合、制粒、干燥、分装等工艺制成的农苑牌双灵康泰冲剂，其功效成分为粗多糖、硒。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志	
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准	食品中灰分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准	食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.93	食品安全国家标准	食品中硒的测定
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB 16740	食品安全国家标准	保健食品
GB 17405	保健食品良好生产规范	
YBB 00152002	药用铝箔	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	

3 技术要求

3.1 原、辅料要求

3.1.1 灵芝孢子粉

应符合附录B.1的规定。

3.1.2 灵芝子实体

应符合附录B.2的规定。

3.1.3 富硒平菇

应符合附录B.3的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检测方法
色 泽	红褐色	取适量试样，置于白色、洁净、干燥瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、性状、杂质；鼻嗅其气味，口尝其滋味。
滋味、气味	微苦，应具有本品特有的气味，不得有异味	
性 状	固体颗粒或粉末，无结块	
杂 质	无其他外来可见杂质	

3.3 鉴别

无。

3.4 保健功能

免疫调节。

3.5 功效成分指标

应符合表2的规定。

表2 功效成分指标

项 目	指 标	检测方法
粗多糖（以葡聚糖计），mg/100g	≥ 620	附录 A
硒，mg/100g	0.13~0.21	GB 5009.93

3.6 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分，%	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分，%	≤ 5.0	GB 5009.4
蛋白质，g/100g	≥ 15.4	GB 5009.5
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12

总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.17
六六六，μg/kg	<	0.5	GB/T 5009.19
滴滴涕，μg/kg	<	0.8	GB/T 5009.19

3.7 微生物指标

应符合表4的规定。

表4 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤	1000 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

3.8 净含量及允许负偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070项下规定的方法测定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 17405的规定。

5 检验规则

5.1 组批

相同工艺条件、同一生产线、相同原料一次投料的产品为一批。

5.2 抽样

每批产品随机抽取。抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

5.3 检验分类

5.3.1 原料入库检验

原料入库前由生产单位质量检验部门按本标准检验，合格后方可入库使用。

5.3.2 出厂检验

5.3.2.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

5.3.2.2 出厂检验项目为感官要求、净含量与负偏差、理化指标（水分、灰分）、微生物指标、功效成分指标。

5.3.3 型式检验

5.3.3.1 型式检验为本标准规定的全项目检验。

5.3.3.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产3个月以上再恢复生产时；
- c) 原料来源发生变化时；
- d) 本次检验结果与上次检验结果有较大差异时；
- e) 更换主要生产设备时；
- f) 国家相关管理部门要求时。

5.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。微生物指标不合格不得复检。

5.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 16740、GB 7718的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品规格为2.5g/袋，包装材料应符合YBB 00152002的规定。产品外包装为瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

6.2.2 包装要求：应封口严密，不得透气。

6.3 运输

6.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

6.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

6.4 贮存

密封，置阴凉干燥处，具备有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共存放。

6.5 保质期

产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为24个月。

附录 A
(规范性附录)
粗多糖的检测方法

A.1 粗多糖的测定

原理

食品中相对分子量大于 10000 的高分子物质在 80%乙醇溶液中沉淀,与水溶液中单糖和低聚糖分离,用碱性二价铜试剂选择性的从其他高分子物质中沉淀具有葡聚糖结构的多糖,用茶酚-硫酸反应以碳水化合物形式比色,测定其含量,其显色强度与粗多糖中葡聚糖的含量成正比,以次计算食品中粗多糖含量。

A.1.1 试剂

本方法所用试剂除特殊注明处,均为分析纯;所用水为去离子水或同等纯度蒸馏水。

A.1.1.1 乙醇溶液(80%): 20ml 水中加入无水乙醇 80ml,混匀。

A.1.1.2 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。

A.1.1.3 铜储备液: 称取 3.0g $\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$, 30.0g 柠檬酸钠,加水溶解并稀释至 1L,混匀,备用。

A.1.1.4 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。

A.1.1.5 洗涤剂: 取水 50ml,加入 10ml 铜试剂溶液,10ml 氢氧化钠溶液,混匀。

A.1.1.6 硫酸溶液(10%): 取 100ml 浓硫酸加入到 800ml 左右水中,混匀,冷却后稀释至 1l。

A.1.1.7 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一个月。

A.1.1.8 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 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。

A.1.1.9 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。

A.1.2 仪器

A.1.2.1 分光光度计

A.1.2.2 离心机(3000rpm)

A.1.2.3 旋转混匀机

A.1.3 分析步骤

A.1.3.1 标准曲线的制备:

精密吸取葡聚糖标准使用液 0.00、0.10、0.20、0.40、0.60、0.80、1.00ml (相当于葡聚糖 0.000、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, 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。

A.1.3.2 试样处理

A.1.3.2.1 试样提取: 称取混合均匀的固体试样 2.0g, 精密称定, 置于 100ml 容量瓶中, 加水 80ml, 于沸水浴上加热 2h, 冷却至室温后补加水至刻度, 混匀, 过滤, 弃去初滤液, 收集续滤液供沉淀粗多糖。

A.1.3.2.2 沉淀粗多糖: 精密取 A.1.3.2.1 项下续滤液 5.0ml, 置于 50ml 离心管中, 加入无水乙醇 20ml, 混合 5min 后, 以 3000rpm 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。

A.1.3.2.3 沉淀葡聚糖: 精密取 A.1.3.2.2 项下续滤液 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, 于沸水浴中煮沸 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, 离心后弃去上清液, 反复 3 次操作后, 残渣用 10% (V/V) 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。此溶液为试样测定液。

A.1.3.3 试样测定

精密吸取试样测定液 2.0 mL, 置于 25 mL 比色管中, 加入 50g/L 苯酚溶液 1.0 mL, 在旋转混匀器上混匀后, 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。从标准曲线上查出葡聚糖含量, 计算样品中水溶性粗多糖含量。同时做样品空白实验。

A.1.3.4 结果计算

$$X = \frac{(m_1 - m_2) \times V_1 \times V_3 \times V_5 \times 100}{m_3 \times V_2 \times V_4 \times V_6}$$

式中: x ——样品中粗多糖含量(以葡聚糖计), mg/100g;

m₁——样品测定液中葡聚糖的质量, mg;

m₂——样品空白液中葡聚糖质量, mg;

- m3—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;
- V6—测定用样品测定溶液体积, mL。

江西省营养保健食品化妆品协会企业标准公示平台

附录 B
(规范性附录)

灵芝孢子粉、灵芝子实体、富硒平菇的质量要求

B.1 灵芝孢子粉

应符合附录 B.1 的规定

表 B.1 灵芝孢子粉的质量要求

项 目	指 标
色泽	咖啡色
性状	粉末
气味	具有该产品特有的气味、滋味, 无异味
杂质	无肉眼可见杂质
多糖, %	≥ 0.5
三萜, g/100g	≥ 2.0
蛋白质, %	≥ 4.0
水分, %	≤ 12.0
灰分, %	≤ 8.0
酸价, mgKOH/g	≤ 20
过氧化值, g/100g	≤ 0.25
总砷 (以As计) mg/Kg	≤ 0.5
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 2.0
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.2
细度/ (80目)	全部通过

B.2 灵芝子实体

应符合附录 B.2 的规定

表 B.2 灵芝子实体的质量要求

项 目	指 标
性状	外形呈伞状, 菌盖肾形、半圆形或近圆形, 直径12~22cm, 厚1.5~4cm。皮壳坚硬, 黄褐色至红褐色, 有光泽, 具环状棱纹和辐射状皱纹, 边缘薄而平截, 常稍内卷。皮壳外常被有大量粉尘样的黄褐色孢子。菌肉白色至淡棕色。菌柄圆柱形, 侧生, 少偏生, 长7~15cm, 直径1~3.5cm, 红褐色至紫褐色, 光亮。
水分, %	≤ 17.0
多糖 (以无水葡萄糖计), %	≥ 0.90

B.3 富硒平菇的质量要求
应符合附录 B.3 的规定

表 B.3 富硒平菇的质量要求

项 目	指 标
色泽	具有平菇应有的色泽
形态	碎片及完整菇体
气味	具有平菇特有的气味无异味
虫蛀菇, %	≤ 1.0
霉烂菇	不允许
杂质, %	≤ 5.0
硒, ppm	13~21
水分, %	≤ 12.0

江西省营养保健食品化妆品协会企业标

