



411483S-2025



河南金聚凰生物科技有限公司企业标准

Q/HJS 0017S-2025

# 黄精提取物

2025-05-16 发布

2025-05-16 实施

河南金聚凰生物科技有限公司 发布

## 前 言

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由河南金聚凰生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：镇平县产品质量检验检测中心、河南金聚凰生物科技有限公司。

本标准主要起草人：谢宗芮、辛建、薛飞、杨文志、杨汉平。

H N

Q B

# 黄精提取物

## 1 范围

本标准规定了黄精提取物的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于固态粉状和半固态浓稠浆状的黄精提取物。

固态粉状：以黄精为原料，经预处理、热水提取、过滤、减压浓缩，添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、冷却、混匀、包装而成非即食类固态粉状黄精提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）。

半固态浓稠浆状：以黄精为原料，经预处理、热水提取、过滤、减压浓缩，灌装、杀菌、冷却、包装而成非即食类半固态浓稠浆状黄精提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 黄精应符合原卫生部《关于进一步规范保健食品原料管理的通知》(卫法监发[2002]51号)的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	固态粉状或半固态浓稠浆状	取适量样品置于洁净的白瓷盘中或白色滤纸上，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的滋味、气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	固态粉状	半固态浓稠浆状	
水分/(g/100g) ≤	7.0	55.0	GB 5009.3
黄精多糖(以无水葡萄糖计)/(g/100g) ≥	4.0	2.0	按《保健食品功效成分检测方法》2002年版(王光亚主编)中粗多糖的测定方法执行或SN/T 4260或附录A
*铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.9	0.25	GB 5009.12
灰分/(g/100g) ≤	6.0		GB 5009.4

注 1: \*本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

## 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、理化指标、微生物限量。型式检验项目应符合国家相关规定。

## 附录 A

(规范性附录)

### 多糖（以葡萄糖计）含量的测定

#### A.1 试剂

A.1.1 硫酸、无水乙醇、苯酚、80%乙醇溶液、葡萄糖（使用前应于 105℃ 恒温烘干至恒重）、糖化酶。

A.1.2 80%苯酚溶液：称取 80g 苯酚于 100mL 烧杯中，加水溶解，转至 100mL 棕色容量瓶中定容，置 4℃ 冰箱中避光保存。

A.1.3 100mg/L 标准葡萄糖溶液：称取 0.100g 葡萄糖于 100mL 烧杯中，加水溶解，定容 1000mL，置 4℃ 冰箱中保存。

A.2 仪器和设备：可见分光光度计、分析天平、超声波提取器、涡旋振荡器、离心机：4000r/min

A.3 试样处理称取适量试样置于 50mL 离心管中，精密加水 5mL，超声溶解完全后精密加入 20mL 无水乙醇，摇匀，超声 30min，4000r/min 离心 10min，弃上清。然后加入 15mL 80%乙醇清洗，4000r/min 离心 10min，弃上清，再加入 30mL 水，超声提取 30min。冷却至室温，定容至 100mL，过滤，可根据含量适当进行稀释，确保待测液吸光度在线性范围内，此溶液为测定液。

A.4 绘制标准曲线分别吸取 0mL、0.2mL、0.4mL、0.6mL、0.8mL、1.0mL 的标准葡萄糖工作溶液置于 20mL 具塞试管中，用蒸馏水补水至 1.0mL。向试液中加入 1.0mL 苯酚溶液，然后快速加入 5.0mL 硫酸（与液面垂直加入，勿接触试管壁，以便与反应液充分混合），静置 10min，使用涡旋振荡器使反应液充分混合，然后将试管放置于 30℃ 水浴中反应 20min，490nm 测吸光度。以葡萄糖浓度为横坐标，吸光度为纵坐标，制定标准曲线。

A.5 比色测定吸取 1.0mL 样品测定液于 20mL 具塞试管中，按 A.4 步骤操作，测定吸光度。

A.6 空白测定 与试样的测定平行进行，取相同量的所有试剂，采用相同的分析步骤，但不加试样。

A.7 结果计算：

样品中多糖含量以质量分数 W 计，单位：g/100g

$$W = \frac{m_1 \times v_1 \times f}{m_2 \times v_2} \times 10^{-4}$$

式中： $m_1$ ——从标准曲线上查得样品测定液中含糖量， $\mu\text{g}$ ；

$V_1$ ——样品定容体积，mL；

$V_2$ ——比色测定时所移取样品测定液的体积，mL；

$m_2$ ——样品质量，g；

$f$ ——稀释倍数。计算结果保留至小数点后两位。

A.8 重复性在重复性条件下获得的两次独立测试结果的绝对差值不得超过算数平均值的 10%。

方法来源：该方法参照 SN/T 4260-2015 编制，其中 A.3 部分（试样处理）代替 SN/T 4260 中 8.1（样品处理）。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于固态粉状和半固态浓稠浆状的黄精提取物。

固态粉状：以黄精为原料，经预处理、热水提取、过滤、减压浓缩，添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、冷却、混匀、包装而成非即食类固态粉状黄精提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）。

半固态浓稠浆状：以黄精为原料，经预处理、热水提取、过滤、减压浓缩，灌装、杀菌、冷却、包装而成非即食类半固态浓稠浆状黄精提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南金聚凰生物科技有限公司