

# Q/BWHC

## 安徽万花草保健品有限公司食品安全企业标准

Q/BWHC 0199S-2026

澳福来牌灵芝三七绞股蓝茶



2026-02-26 发布

2026-02-26 实施

安徽万花草保健品有限公司 发布

## 前 言

本文件是按《GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本文件由安徽万花草保健品有限公司提出。

本文件起草单位：安徽万花草保健品有限公司。

本文件主要起草人：丁克林

本产品（澳福来牌灵芝三七绞股蓝茶（国食健注G20120180））由南阳市澳福来实业有限责任公司委托我公司生产。



# 澳福来牌灵芝三七绞股蓝茶

## 1 范围

本标准规定了澳福来牌灵芝三七绞股蓝茶的技术要求、试验方法、检验规则、标签与标志、包装、运输、储存及保质期。

本标准适用于绿茶、绞股蓝、灵芝提取物、三七提取物为原料，经粉碎、过筛、混合、干燥、包装、辐照灭菌等主要工艺制成保健食品澳福来牌灵芝三七绞股蓝茶。

## 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    | 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定           |
| 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. 11   | 食品中总砷及无机砷的测定                |
| GB/T 5009. 19 | 食品中有机氯农药多组分残留量的测定           |
| GB 5009. 12   | 食品安全国家标准 食品中铅的测定            |
| GB 5009. 17   | 食品中总汞及有机汞的测定                |
| GB/T 8313     | 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法          |
| GB/T 21302    | 包装用复合膜、袋通则                  |
| GB 7718       | 预包装食品标签通则                   |
| GB 16740      | 食品安全国家标准 保健食品               |
| GB 4806. 8    | 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品     |
|               | 《中华人民共和国药典》 现行版             |
|               | 《广西中药材标准》                   |

## 3 技术要求

### 3.1 原、辅料要求

#### 3.1.1 原、辅料

3.1.1.1 绞股蓝:应符合《广西中药材标准》(第二册)的规定,其来源应符合《中华人民共和国药典》。

3.1.1.2 灵芝提取物:应符合附录B.1的规定。

3.1.1.2 三七提取物:应符合附录B.2的规定。

3.2 感官要求

表 1 感官指标

| 项 目   | 要 求                         | 检验方法                                                |
|-------|-----------------------------|-----------------------------------------------------|
| 色泽    | 内容物呈灰绿色至深绿色                 | 取适量试样置于50ml 烧杯或白色瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态。嗅其气味,用温开水漱口,品其滋味。 |
| 滋味、气味 | 具本品固有的滋味、气味,无异味             |                                                     |
| 状态    | 袋泡茶,内容物为碎末状、细片状;无正常视力可见外来异物 |                                                     |

3.3 功效成分/标志性成分

表 2 功效成分

| 功效成分            | 指标(每100g) | 检验方法      |
|-----------------|-----------|-----------|
| 茶多酚             | ≥5.82 g   | GB/T 8313 |
| 总皂苷(以人参皂苷 Re 计) | ≥0.15 g   | 附录 A      |

3.4 理化指标

表 3 理化指标

| 项 目               | 指 标    | 检验方法         |
|-------------------|--------|--------------|
| 水分, g/100g        | ≤ 12.0 | GB 5009.3    |
| 灰分, g/100g        | ≤ 9.0  | GB 5009.4    |
| 水溶性浸出物, g/100g    | ≥ 20   | 《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        | ≤ 0.2  | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕, mg/kg        | ≤ 0.2  | GB/T 5009.19 |

3.5 微生物指标

表 4 微生物指标

| 项 目         | 指 标     | 检验方法              |
|-------------|---------|-------------------|
| 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    | GB4789.15         |
| 金黄色葡萄球菌     | ≤ 0/25g | GB4789.10         |
| 沙门氏菌        | ≤ 0/25g | GB4789.4          |

3.6 装量或重量差异指标

应符合《中华人民共和国药典》中茶剂的规定。

4 检验规则

4.1 原料和辅料入库要求

原料、辅料、包装材料入库前由质量监督检验部门按标准要求检验，合格后方可入库使用。

4.2 组批

同一物料、同一生产线、在连续生产周期内生产的同一规格的产品为一组批。

4.3 抽样及规则

符合GB/T 30642

4.4 出厂检验

4.4.1 产品出厂前由生产商的检验部门按产品标准逐批进行检验，符合标准要求方可出厂，每批出厂都应附有质量合格证。

4.4.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、灰分、茶多酚、总皂苷及菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、装量差异指标。

4.5 型式检验

- 4.5.1 型式检验每年进行一次，有下列情况之一时，也应进行；
- 4.5.2 停产半年以上恢复生产时；
- 4.5.3 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 4.5.4 卫生或质检监机构提出进行型式检验要求时；
- 4.5.5 主要生产设备发生改变时；
- 4.5.6 产品定型投产时、原辅料来源及供应商发生改变时。
- 4.5.7 型式检验项目：技术要求中的全部项目。

4.6 判定规则

4.6.1 检验项目全部符合本标准，判为合格。



4.6.2 检验项目如有一项以上（含一项）不符合本标准（微生物项目除外），可以加倍抽样复检。复验后如仍不符合本标准，判为不合格。

4.6.3 微生物项目有一项不符合本标准，判为不合格品，不得复验。

## 5 标签与标志

### 5.1 标签

标签应符合 GB16740、GB7718 和《保健食品标识规定》中对标签的规定。

### 5.2 标志

运输包装应标明：产品名称、公司名称和地址、规格、数量，以及“小心轻放”、“防潮”、“防晒”等，其图示标志符合 GB/T191 的规定。

## 6 食品添加剂和营养强化剂

6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

6.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 有关规定。

## 7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 17405 的规定。

## 8 包装

成品包装材料应无毒、无味，符合国家相关标准要求。允许发展其他包装形式。

## 9 运输

9.1 运输车辆应保持清洁。不得与有毒、有污染的物品混装、混运。

9.2 运输时应避免剧烈撞击和日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放。

## 10 储存

10.1 产品应储存在阴凉（温度 20℃ 以下）、干燥、通风的仓库内。

10.2 不得露天存放，不得与有毒、有污染的物品或其他杂物混存。

10.3 离地不少于 20cm，四周离墙不少于 30cm。

## 11 食品召回管理

按国家食品药品监督管理总局令第 12 号《食品召回管理办法》及国家相关法律法规执行。

## 12 保质期

本产品符合上述运输、储存条件，产品保质期为 24 个月。



附录 A  
(规范性附录)  
总皂苷的测定

1.1 试剂

- 1.1.1 AmberLite-XAD-2 大孔树脂。
- 1.1.2 甲醇:分析纯。
- 1.1.3 乙醇:分析纯。
- 1.1.4 中性氧化铝:层析用, 100-200 目。
- 1.1.5 人参皂苷 Re:购自中国食品药品检定研究院。
- 1.1.6 香草醛溶液:称取 5g 香草醛, 加冰乙酸溶解并定容至 100mL。
- 1.1.7 高氯酸:分析纯。
- 1.1.8 冰乙酸:分析纯。
- 1.1.9 人参皂苷 Re 标准溶液:精确称取人参皂苷 Re 标准品 0.020g,用甲醇溶解并定容至 10.0mL, 即每毫升含人参皂苷 Re2.0mg。



1.2 仪器

- 1.2.1 比色计。
- 1.2.2 层析柱。

1.3 实验步骤

- 1.3.1.1 固体试样:称取 1.000g 左右的试样, 精密称定, 置于 100mL 容量瓶中, 加少量水, 超声 30min, 再用水定容至 100mL, 摇匀, 放置, 吸取上清液 1.0mL 进行柱层析。
- 1.3.1.2 液体试样:含乙醇的补酒类保健食品, 吸取 1.0mL 试样放水浴挥干, 用水浴溶解残渣, 用此液进行柱层析。  
非乙醇类的液体试样:吸取 1.0mL 试样(假如浓度高、或颜色深, 需稀释一定体积后再取 1.0mL)进行柱层析。
- 1.3.2 柱层析:用 10mL 注射器作层析管, 内装 3cm Amberlite-XAD-2 大孔树脂, 上加 1cm 中性氧化铝。先用 25mL 70%乙醇洗柱, 弃去洗脱液, 再用 25mL 水洗柱, 弃去洗脱液, 精确加入 1.0mL 已处理好的试样溶液(见 1.3.1), 用 25mL 水洗柱, 弃去洗脱液, 用 25mL 70%乙醇洗脱人参皂苷, 收集洗脱液于蒸发皿中, 置于 60℃水浴挥干。以此作显色用。
- 1.3.3 显色:在上述已挥干的蒸发皿中准确加入 0.2mL 5%香草醛冰乙酸溶液, 转动蒸发皿, 使残渣都溶解, 再加 0.8mL 高氯酸, 混匀后移入 5mL 带塞刻度离心管中, 60℃水浴上加热 10min, 取出, 冰浴冷却后, 准确加入冰乙酸 5.0mL, 摇匀后, 以 1cm 比色池于 560nm 波长处与标准管一起进行比色测定。
- 1.3.4 标准管:吸取人参皂苷 Re 标准溶液(2.0 mg/mL) 100 μL 放蒸发皿中, 放在水浴挥干(低于 60℃), 或热风吹干(勿使过热), 以下操作从“1.3.2 柱层析…”起, 与试样相同。测定吸光度值。

1.4 计算:

$$X = \frac{A_1 \times C \times V \times 100 \times 1}{A_2 \times m \times 1000 \times 1000}$$

式中：

X—试样中总皂苷含量（以人参皂苷 Re 计）， g/100g；

A<sub>1</sub>—被测液的吸光度值；

A<sub>2</sub>—标准液的吸光度值；

C—标准管人参皂苷 Re 的量， μ g；

V—试样稀释体积， ml；

m—试样质量， g。

计算结果保留二位有效数字。

附录 B

（规范性附录）

原料的质量要求

B.1 灵芝提取物

表 B.1 灵芝提取物应符合的质量要求

| 项目                 | 标准                                                              |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 来源                 | 赤芝<br>应符合《中华人民共和国药典》的规定                                         |
| 制法                 | 经提取(第一次加 20 倍量水 100℃提取 2h，第二次加 10 倍量水 100℃提取 1.5h)、浓缩、喷雾干燥等工艺制成 |
| 提取率， %             | 约 8                                                             |
| 感官要求               | 棕黄色粉末                                                           |
| 灵芝多糖， %            | ≥4.0                                                            |
| 水分， % ≤            | 5.0                                                             |
| 灰分， % ≤            | 10.0                                                            |
| 铅（以 Pb 计）， mg/kg ≤ | 1.5                                                             |
| 砷（以 As 计）， mg/kg ≤ | 1.0                                                             |
| 汞（以 Hg 计）， mg/kg ≤ | 0.3                                                             |
| 菌落总数, CFU/g ≤      | 30000                                                           |
| 大肠菌群, MPN/100g ≤   | 0.92                                                            |
| 霉菌和酵母, CFU/g ≤     | 50                                                              |
| 金黄色葡萄球菌 ≤          | 0/25g                                                           |
| 沙门氏菌 ≤             | 0/25g                                                           |

B.2 三七提取物

表 B.1 三七提取物应符合的质量要求

| 项目     | 标准                                                                             |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 来源     | 三七<br>应符合《中华人民共和国药典》的规定                                                        |
| 制法     | 经提取(10 倍量 60%乙醇 85~95℃提取 2 次，每次 2h；醇提后的药渣加 10 倍量水 100℃提取 1h)、<br>浓缩、喷雾干燥等工艺制成。 |
| 提取率，%  | 约 8                                                                            |
| 感官要求   | 棕黄色精细粉末                                                                        |
| 总皂苷，%  | ≥8.0                                                                           |
| 水分，% ≤ | 5.0                                                                            |

