

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY 316—1997

西洋参制品

American ginseng products

1997-08-27发布

1998-03-01实施

中华人民共和国农业部发布

前　　言

西洋参又称花旗参,原产美国和加拿大。1974年我国开始引进,在我国东北、华北和西北引种成功,从而结束了我国西洋参依靠进口的历史。

随着西洋参栽培面积的扩大和需求量的增加,西洋参制品也相继问世。

本标准收载的西洋参制品有西洋参茶类(洋参茶、花旗参茶、速溶西洋参茶)、天然西洋参茶、西洋参叶袋泡茶、西洋参饮料、西洋参酒等5个产品。本标准中各项检测方法除人参总皂甙、人参皂甙Rb₁和总糖为新制定的方法外,其他均按国标规定方法进行检测。各种样品经实际检测后,根据检测结果规定了理化指标和微生物指标。本标准为首次发布。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由吉林农业大学负责起草。

本标准主要起草人:孙晓秋、李树殿、曹国军、李月茹、陈丹、初丽伟。

中华人民共和国农业行业标准

西洋参制品

NY 316—1997

American ginseng products

1 范围

本标准规定了西洋参茶、天然西洋参茶、西洋参叶袋泡茶、西洋参饮料、西洋参酒的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于西洋参茶、天然西洋参茶、西洋参叶袋泡茶、西洋参饮料、西洋参酒。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB 191—1990 包装储运图示标志
- GB 4789. 2—1994 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789. 3—1994 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789. 15—1994 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 5009. 3—1985 食品中水分的测定方法
- GB/T 5009. 4—1985 食品中灰分的测定方法
- GB/T 5009. 8—1985 食品中蔗糖的测定方法
- GB/T 5009. 11—1996 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009. 12—1996 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009. 13—1996 食品中铜的测定方法
- GB/T 5009. 19—1996 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
- GB 7718—1994 食品标签通用标准
- GB 10344—1989 饮料酒标签标准
- GB/T 10345. 1—1989 白酒试验方法总则
- GB/T 10346—1989 白酒检验规则
- GB/T 10790—1989 软饮料的检验规则、标志、包装、运输、贮存
- GB/T 10791—1989 软饮料原辅材料的要求
- NY 318—1997 人参制品

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 西洋参茶

以西洋参浸膏、葡萄糖(或乳糖)加以其他辅料加工精制而成的冲剂。

3.2 天然西洋参茶

以西洋参粉为原料,用绵纸袋密封包装的一种袋泡茶,又称西洋参茶包。

3.3 西洋参叶袋泡茶

以西洋参叶和茶叶为原料,经科学配方,辅以其他天然原料制成的袋泡茶。

3.4 西洋参饮料

以鲜西洋参汁、蔗糖以及其他天然辅料为原料,经科学加工精制而成的保健饮料。

3.5 西洋参酒

以鲜西洋参或西洋参果汁、白酒和蔗糖等为原料生产的保健补酒。

4 技术要求

4.1 感官质量

感官质量见表1。

表 1 感官质量指标

| 项目 | 西洋参茶 | 天然西洋参茶 | 西洋参叶袋泡茶 | 西洋参饮料 | 西洋参酒 |
|-----|-------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|--|--|
| 色泽 | 淡棕黄色 | 黄白色或淡黄白色 | 黄绿色,冲饮时水呈黄色 | 淡黄色液体清彻透明。水剂液体 | 淡黄色乃至棕红色,无沉淀、无悬浮物 |
| 气味 | 微甜,具有西洋参特有的甘苦味 | 味微甜苦,具有西洋参特有的香气 | 具有微苦味和茶叶的芳香气 | 微甜,具有西洋参特有香气,无异味 | 微甜苦,具有白酒和西洋参特有的香气 |
| 形态 | 颗粒状,粒度 800 μm~850 μm | 袋泡茶剂型,西洋参粉粒度 400 μm~850 μm | 呈颗粒状,粉末状和片状混合体粒度 250 μm~850 μm | | 瓶内酒中具有一支鲜西洋参或支根或无参 |
| 溶解性 | 放入热水中,迅速溶解,溶液呈淡棕黄色,澄清 | | | | |
| 质量 | (3±0.15)g | (1.5±0.15)g | (1.2±0.15)g | (162±5)mL/听 (200±8)mL/听 (250±10)mL/听 (355±15)mL/听 | (50±2)mL (125±3)mL (200±4)mL (500±5)mL (1 000±10)mL 参重 5~25 g |

4.2 理化指标

理化指标见表2。

表 2 理化指标

| 项 目 | 单 位 | 西 洋 参 茶 | 天 然 西 洋 参 茶 | 西 洋 参 叶 袋 泡 茶 | 西 洋 参 饮 料 | 西 洋 参 酒 |
|-------|-----|---------|-------------|---------------|-----------|---------|
| 质量 | g | 3±0.2 | 1.5±0.2 | 1.2±0.15 | | |
| 水分 | % | ≤5.0 | ≤13.0 | ≤12.0 | | |
| 灰分 | % | ≤3.5 | ≤3.5 | ≤6.5 | | |
| 总糖 | % | ≥5 | | | | |
| 蔗糖 | % | | | | ≥6 | |
| 西洋参皂甙 | % | ≥0.7 | ≥5.0 | ≥1.5 | 0.5~0.9 | ≥0.05 |

表 2(完)

| 项目 | 单位 | 西洋参茶 | 天然西洋参茶 | 西洋参叶袋泡茶 | 西洋参饮料 | 西洋参酒 |
|----------------------|----------|-------|--------|---------|---------|-------|
| 人参皂甙 Rb ₁ | % | ≥0.15 | ≥1.0 | ≥0.3 | 0.1~0.2 | ≥0.01 |
| 酒度 | % (V/V) | | | | | 38±2 |
| 总酸(以乙酸计) | g/L | | | | | ≤1.5 |
| 总酯(以乙酸乙酯计) | g/L | | | | | ≥0.06 |
| 固形物 | g/L | | | | | ≤0.5 |
| 杂醇油 (以异戊醇与异丁醇计) | g/100 mL | | | | | ≤0.2 |
| 甲醇 | g/100 mL | | | | | ≤0.04 |
| 六六六 | mg/kg | ≤0.05 | ≤0.1 | ≤0.05 | ≤0.05 | |
| 滴滴涕 | mg/kg | ≤0.01 | ≤0.1 | ≤0.01 | ≤0.01 | |
| 五氯硝基苯 | mg/kg | ≤0.05 | ≤0.1 | ≤0.05 | ≤0.05 | |
| 铅 | mg/kg | ≤1.0 | ≤1.0 | ≤1.0 | ≤1.0 | |
| 铜 | mg/kg | ≤2.0 | ≤10 | ≤10 | ≤10 | |
| 砷 | mg/kg | ≤1.0 | ≤1.0 | ≤1.0 | ≤1.0 | |
| 铅(以 Pb 计) | mg/L | | | | | ≤1.0 |
| 锰(以 Mn 计) | mg/L | | | | | ≤2.0 |

4.3 微生物指标

西洋参茶、天然西洋参茶、西洋参叶袋泡茶、西洋参饮料、西洋参酒的微生物指标(见表 3)。

表 3 微生物指标

| 项目 | 单位 | 西洋参茶 | 天然西洋参茶 | 西洋参叶袋泡茶 | 西洋参饮料 | 西洋参酒 |
|------|---------|---------|---------|---------|-------|------|
| 细菌总数 | 个/g | ≤10 000 | ≤10 000 | ≤10 000 | ≤150 | ≤500 |
| 大肠菌群 | 个/100 g | ≤90 | ≤90 | ≤90 | ≤30 | ≤100 |
| 致病菌 | | 不得检出 | 不得检出 | 不得检出 | 不得检出 | 不得检出 |
| 霉菌 | 个/g | ≤100 | ≤500 | ≤100 | 不得检出 | ≤100 |

5 抽样

按 NY 318—1997 执行。

6 试验方法

6.1 样品制备

西洋参茶类样品,开袋后可直接称量测定。

西洋参酒开瓶后,直接用刻度吸管吸取测定。

微生物学检验,按微生物学检验方法检验。

6.2 感官质量检验

6.2.1 色泽

取西洋参茶、天然西洋参茶、西洋参叶袋泡茶 5 袋,破开包装后,分别置入白纸上,观察其色泽。

取西洋参饮料、西洋参酒倒入玻璃烧杯中,观其色泽。

6.2.2 气味

取西洋参茶、天然西洋参茶、西洋参叶袋泡茶 5 袋，破开包装后，分别置入白纸上，品尝其味和嗅其气，不得有异嗅。如有异常情况，重新取样检查。

取西洋参饮料、西洋参酒口品尝其味，并嗅其香气，不得有异味，如有异味可另行取样检查。

6.2.3 形态

取西洋参茶、天然西洋参茶、西洋参叶袋泡茶 5 袋，破开包装后置筛内，过筛时，筛保持水平状态，左右往返轻轻筛动，每一筛号过筛 3 min，二号筛应能 100% 通过，四号筛以上的细粉不得超过 5%。

6.2.4 透明度

取西洋参饮料、西洋参酒倒入烧杯中观察其澄清度，不得有混浊物及沉淀。如有怀疑可另行取样检查。

6.3 理化检验

6.3.1 质量差异

取西洋参茶、天然西洋参茶、西洋参叶袋泡茶 5 袋破开包装用感量 0.01 g 天平逐袋称量，应符合标准规定。

取西洋参饮料、西洋参酒 3 瓶用刻度为 1 mL 的量筒测量，应符合标准规定。

6.3.2 水分测定

按 GB/T 5009.3 规定的测定方法进行。

6.3.3 灰分测定

按 GB/T 5009.4 规定的测定方法进行。

6.3.4 西洋参总皂甙测定

按附录 A 规定的测定方法进行。

6.3.5 人参皂甙 Rb₁ 的含量测定

按附录 B 规定的测定方法进行。

6.3.6 总糖测定

按 NY 318—1997 中附录 A 规定的测定方法进行。

6.3.7 蔗糖含量测定

按 GB/T 5009.8 执行。

6.3.8 六六六、滴滴涕和五氯硝基苯残留量的测定

按 GB/T 5009.19 执行。

6.3.9 砷的测定

按 GB/T 5009.11 执行。

6.3.10 铅的测定

按 GB/T 5009.12 执行。

6.3.11 铜的测定

按 GB/T 5009.13 执行。

6.3.12 西洋参酒的检验

按 GB/T 10345.1 及 GB/T 10346 执行。

6.4 微生物学检验

6.4.1 细菌总数测定

按 GB 4789.2 规定方法进行测定。

6.4.2 大肠菌群的测定

按 GB 4789.3 规定方法进行测定。

6.4.3 霉菌测定

按 GB 4789.15 规定方法进行测定。

7 检验规则

按 NY 318 进行。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品标志

产品标志必须包括：产品名称、注册商标、规格、厂名、厂址、邮编、电话、用法、用量、生产日期、保质期、产品标准编号、批号、产品条码等。必须符合 GB 7718 的规定。西洋参酒产品的标签标志按 GB 10344 规定执行。

8.1.2 包装标志

包装标志必须包括：产品名称、注册商标、规格、数量、厂名、厂址、邮编、电话、生产日期、保质期、批号、以及“小心轻放”、“防潮”、“防雨”、“防晒”等贮运符号。必须符合 GB 191 的规定。

8.2 包装

西洋参茶用防潮纸袋或铝塑复合膜袋密封每 20 袋为一盒。袋及盒外印有产品标志。每 60 盒为一箱。每盒内必须具有：产品合格证、产品说明书、装箱单等。

天然西洋参茶，西洋参叶袋泡茶用绵纸密封。每 5 袋或 10 袋用聚乙烯复合膜密封。每 30 盒或 60 盒为一箱，每箱内必须具有：产品合格证、产品说明书、装箱单等。

西洋参饮料一般为易拉罐包装，包装材料必须符合 GB/T 10791 的要求，外包装纸箱内应有瓦楞纸夹档，上下有瓦楞纸垫板，纸箱应有封箱胶带和打包带固定，必须符合 GB/T 10790 要求。

西洋参酒必须有品名、酒度、容量、注册商标、配料、厂名、厂址、邮编、电话、标准编号、产品许可证等。每盒装一瓶，盒外印有品名、酒度、容量、注册商标、配料、厂名、厂址、邮编、电话、标准编号、保质期、产品许可证及产品条码等。

8.3 运输

运输时要注意防雨、防潮、防晒和装卸时小心轻放。不得与有毒、有害、有腐蚀性物品或不洁物混合装运。

8.4 贮存

贮存于阴凉、通风、干燥库房内，可堆放，但不得与有毒、有害、有腐蚀性的物品堆放在一起，贮存期限不可超过保质期。

8.5 保质期

西洋参茶、天然西洋参茶、西洋参叶袋泡茶、西洋参饮料、西洋参酒保质期为 24 个月。

附录 A
(标准的附录)
西洋参总皂甙的测定方法

A1 原理

西洋参总皂甙在正丁醇中分配系数比在水中大,故用乙醚脱脂后,用水饱和正丁醇超声萃取纯化皂甙。西洋参皂甙与硫酸-香草醛显色,在 560 nm 波长下有最大吸收峰,在一定浓度下符合朗布-比尔定律。

A2 仪器

A2.1 紫外可见分光光度计。

A2.2 超声波发生器。

A2.3 索氏提取器。

A3 试剂

A3.1 乙醚、甲醇、浓硫酸、(密度 1.84~1.86)、无水乙醇、香草醛均为分析纯。

A3.2 人参皂甙 Re 对照品:由中国药品生物制品检定所提供。

A3.3 8%香草醛-乙醇液:称取香草醛 0.8 g,加无水乙醇溶解成 10 mL,摇匀备用(现用现配)。

A3.4 72%硫酸溶液:量取浓硫酸 72 mL 缓缓注入适量水中,冷却至室温,加水稀释至 100 mL,摇匀备用。

A3.5 对照品溶液的制备:精密称取人参皂甙 Re 对照品 20 mg,置于 10 mL 容量瓶中,加甲醇适量溶解并稀释至刻度,摇匀备用。

A4 测定方法

A4.1 样品溶液的制备

取西洋参茶样品约 2 g,精密称量,置 100 mL 烧杯中,用蒸馏水 40 mL 溶解后,定量转入 250 mL 分液漏斗中,再用 20 mL 蒸馏水分 2 次冲洗烧杯,并入分液漏斗中,加乙醚 30 mL、30 mL、20 mL 分三次振摇萃取,弃去乙醚液。在用水饱和正丁醇 30 mL、25 mL、20 mL 分三次振摇萃取,合并正丁醇液,用蒸馏水 1 倍量振摇,待分层后,弃去水层。取正丁醇层于蒸发皿中,在沸水浴上蒸干,残渣用甲醇溶解后,转移至 10 mL 容量瓶中,用甲醇稀释至刻度,摇匀备用。

取天然西洋参茶或西洋参叶袋泡茶样品 1 g,精确称量,用滤纸包好,置索氏提取器中,加乙醚回流提取 1 h,弃去乙醚液,残渣挥干乙醚,去掉滤纸,置 50 mL 具塞三角瓶中,用水 1 mL 搅拌湿润后,用水饱和正丁醇 20 mL 超声提取 30 min,离心吸取上清液,反复共四次,合并正丁醇液,加 1 倍量蒸馏水,置分液漏斗中,振摇待分层后,弃去水层,取正丁醇层在沸水浴上蒸干,加甲醇溶解后,转移至 10 mL 容量瓶中,用甲醇稀释至刻度,摇匀备用。

精确量取西洋参饮料或西洋参酒 100 mL,在沸水浴上蒸干。用蒸馏水 40 mL 溶解后,定量转入 250 mL 分液漏斗中,再用 20 mL 蒸馏水分 2 次冲洗烧杯,并入分液漏斗中,加乙醚 30 mL、30 mL、20 mL,分三次振摇萃取,弃去乙醚,再用水饱和正丁醇 30 mL、25 mL、20 mL 分三次振摇萃取,合并正丁醇液,用蒸馏水 1 倍量振摇。待分层后,弃去水层。取正丁醇层于蒸发皿中,在沸水浴上蒸干,残渣用甲醇溶解后,转移至 10 mL 容量瓶中,用甲醇稀释至刻度,摇匀备用。

毫升會 0.4 mg 的 Rb_1)。

B1.4 分析步骤

B1.4.1 样品溶液的制备

取样品约 2 g, 精密称量, 置具塞锥形瓶中, 用适量甲醇冷浸 12 h 后, 用超声波发生器提取 10 min。将提取液滤过, 滤液置 10 mL 容量瓶中, 用甲醇洗涤并稀释至刻度, 摆匀备用。

B1.4.2 空白试验

精密吸取甲醇 1050 μL , 在上述色谱条件下注入高效液相色谱仪, 用流动相洗脱至流出色谱仪, 记录甲醇溶剂色谱。

B1.4.3 测定

在本实验色谱条件下,精密吸取 Rb_1 对照品溶液 10 μL 、15 μL 、20 μL 、25 μL 和 30 μL , 分别注入高效液相色谱仪, 记录色谱图。以 Rb_1 进样量对其峰面积分别绘制其标准曲线。

精密吸取样品溶液 10 μL , 注入高效液相色谱仪, 记录色谱图, 根据样品中人参皂甙 Rb₁ 的峰面积, 从标准曲线上分别求出其量 (mg)。根据样品取用量, 计算人参皂甙 Rb₁ 的含量。

B1.4.4 分析结果计算

以质量百分数表示样品中人参皂苷 Rb₁ 含量(X), 按式(B1)计算:

式中： m_1 —一样品中 Rb_1 的量，mg；

m_2 ——称取样品的量, mg;

V_1 ——样品进样体积, μL ;

V_0 ——样品定容体积, mL。

B2 薄层层析比色法

B2.1 原理

以硅胶为载体,利用西洋参各种皂甙在两相中分配系数的不同,从而达到分离的目的,再将 R_{b1} 斑点从硅胶板上刮取下来经显色后与对照品比较,从而达到定量。

B2.2 仪器

紫外可见光分光光度计。

B2.3 試劑

B2.3.1 三氯甲烷、甲醇、正丁醇、香草醛、硫酸均为分析纯，硅胶 G。

R2.3.2 8%香草醛乙醇溶液:取香草醛0.8g,加无水乙醇使溶解成10mL,摇匀备用(用前现配)。

B2.3.3 72%硫酸溶液:取浓硫酸72 mL,缓缓注入适量水中,冷却至室温,加水稀释至100 mL,摇匀备用

B2.3.4 人参皂甙 Rb₁ 对照品溶液的制备:精密称取人参皂甙 Rb₁ 对照品 15 mg, 置 10 mL 容量瓶中, 加甲醇适量使溶解稀释至刻度, 摆匀, 置冰箱中保存备用。

B2.3.5 三氯甲烷：甲醇：水(65：35：10)展开剂的制备：精密量取三氯甲烷 65 mL、甲醇 35 mL、蒸馏水 10 mL，置分液漏斗中充分振摇混合，放置后，待水与有机溶剂分层后，取下层备用。

R2.4 分析步骤

B2.4.1 样品溶液制备

从西洋参茶中取样品约 2 g, 精密称量, 置 100 mL 烧杯中, 用蒸馏水 40 mL 溶解后, 定量转入 250 mL 分液漏斗中, 再用 20 mL 蒸馏水分 2 次冲洗烧杯, 并入分液漏斗中, 加乙醚 30 mL、30 mL、20 mL, 分三次振摇萃取, 弃去乙醚液。继用水饱和正丁醇 30 mL、25 mL 分三次振摇萃取, 合并正

丁醇液,用蒸馏水1倍量振摇,待分层后,弃去水层。取正丁醇层于蒸发皿中,在沸水浴上蒸干,残渣用甲醇溶解后,转移至100 mL量瓶中,用甲醇稀释至刻度,摇匀备用。

从天然西洋参茶和西洋参叶袋泡茶中取样品 1 g, 精确称量, 用滤纸包好, 置索氏提取器中, 加乙醚回流提取 1 h, 弃去乙醚液, 残渣挥干乙醚, 去掉滤纸, 置 50 mL 具塞三角瓶中, 用水 1 mL 搅拌湿润后, 用水饱和正丁醇 20 mL 超声提取 30 min, 离心吸取上清液, 反复共 4 次, 合并正丁醇液, 加 1 倍蒸馏水, 置分液漏斗中, 振摇待分层后, 弃去水层, 取正丁醇层蒸干, 加甲醇溶解后, 转移至 10 mL 容量瓶中, 用甲醇稀释至刻度, 摆匀备用。

精确量取西洋参饮料、西洋参酒 100 mL，在沸水浴上蒸干。用蒸馏水 40 mL 溶解后，定量转入 250 mL 分液漏斗中，再用 20 mL 蒸馏水分 2 次冲洗烧杯，并入分液漏斗中，加乙醚 30 mL、30 mL、20 mL，分三次振摇萃取，弃去乙醚，继用水饱和正丁醇 30 mL、25 mL、20 mL 分三次振摇萃取，合并正丁醇液，用蒸馏水 1 倍量振摇。待分层后，弃去水层。取正丁醇层于蒸发皿中，在沸水浴上蒸干，残渣用甲醇溶解后，转移至 10 mL 容量瓶中，用甲醇稀释至刻度，摇匀备用。

B2.4.2 硅胶 G 板的制备

称取硅胶 G 7 g, 置 100 mL 烧杯中, 加蒸馏水 20 mL, 用玻璃棒搅拌均匀, 均匀涂铺在玻璃板上 (10 cm × 20 cm)。板厚 0.5 mm。放在室温下, 自然干燥后, 在前置干燥箱中 105℃ 活化 30 min, 取出, 在盛有硅胶的干燥器中冷却和保存。

B2.4.3 点样

取制备好的硅胶 G 板一块，在板的一端距板端 2 cm 处作起始线，分别点样品溶液和 Rb₁ 对照品溶液 10 μL，两点间距离为 5 cm，等点样斑点干燥后，进行展开。

B2.4.4 展开

将配制好的展开剂，置层析缸中，在点样后的层析板按上行法进行展开，展距为 10~12 cm，取出，挥干展开剂。

B2.4.5 显色

将挥干展开剂后的层析板,用碘蒸气显色,标记 R_{b_1} 相对应的样品斑点位置,再用热风吹去碘。

B2.4.6 比色测定

用小刀刮取 R_{f_1} 相对应的斑点，再从空白处刮取与样品斑点相同的硅胶 G，分别置离心试管中，每管准确加入甲醇 10 mL，充分振摇，置离心机中离心。精确吸取上清液各 10 μ L，置具塞刻度试管中，用热风吹于溶剂后，分别加入 8% 香草醛 0.5 mL、72% 硫酸 5 mL，充分混匀后，置 60℃ 恒温水浴中显色 10 min，取出，用冷水激冷，在波长 560 nm 处比色测定。

B2.4.7 分析结果计算

以质量百分数表示样品中人参皂甙 Rb₁ 含量(X), 按式(B2)计算:

式中： m_1 ——称取对照品的量，mg；

m_2 ——称取样品的量, mg;

A_1 ——对照品溶液的吸光度；

A_2 —样品溶液的吸光度。

中华人民共和国农业
行业标准
西洋参制品

NY 316—1997

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街 16 号

邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

*

开本 880×1230 1/16 印张 1 字数 21 千字
2001 年 4 月第一版 2001 年 4 月第一次印刷
印数 1—800

*

书号: 155066·2-13635 定价 10.00 元
网址 www.bzcbs.com

*

科目 565—503

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533