

Q/GLSLY

桂林莎罗雅生物技术有限公司企业标准

Q/GLSLY 004S—2024

灵芝提取物

2024-07-19 发布

2024-08-05 实施

桂林莎罗雅生物技术有限公司 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由桂林莎罗雅生物技术有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：陶涛、唐秋虹。

本文件于2024年7月19日发布，2024年8月5日实施。

灵芝提取物

1 范围

本文件规定了灵芝提取物的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以多孔菌科真菌赤芝 [*Ganoderma lucidum*(Leyss. Ex Fr.)Karst.]或紫芝 (*Ganoderma sinense* Zhao, Xu et Zhang) 为原料, 经破碎、水煮提取、过滤、浓缩、干燥、包装等工艺加工制成的灵芝提取物。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中, 注日期的引用文件, 仅该日期对应的版本适用于本文件; 不注日期的引用文件, 其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
- 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局(2023年 第9号)公告 关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告
- 中华人民共和国药典(一部)(2020年版)

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 灵芝

为多孔菌科真菌赤芝 [*Ganoderma lucidum* (Leyss. ex Fr.) Karst.] 或紫芝 (*Ganoderma sinense* Zhao, Xu et Zhang) 的干燥子实体, 应符合中华人民共和国药典 (一部) (2020年版)、国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局 (2023年 第9号) 公告的规定。

4.1.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	黄棕色至棕褐色
组织状态	呈粉末状, 无结块
气味和滋味	具有灵芝特有的气味, 味微苦, 无异味, 无异嗅
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
灵芝多糖/ (g/100g)	≥ 5.0
三萜及甾醇/ (g/100g)	≥ 1.0
水分/ (g/100g)	≤ 7.0
总灰分/ (g/100g)	≤ 3.2
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 1.0
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤ 0.3
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤ 0.1
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤ 1.6
农药最大残留限量	应符合 GB 2763 的规定

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10 ¹	5×10 ¹
大肠菌群	5	2	10	10 ²
霉菌 ≤	50			
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。				

5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12695的规定。

7 检验方法

7.1 感官

取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观测色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，用温水漱口，尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 灵芝多糖、三萜及甾醇

按中华人民共和国药典（一部）（2020年版）规定的方法进行测定。

7.2.2 水分

按GB 5009.3规定的方法进行测定。

7.2.3 总灰分

按GB 5009.4规定的方法进行测定。

7.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法进行测定。

7.2.5 镉

按GB 5009.15规定的方法进行测定。

7.2.6 总砷

按GB 5009.11规定的方法进行测定。

7.2.7 总汞

按GB 5009.17规定的方法进行测定。

7.2.8 铬

按GB 5009.123规定的方法进行测定。

7.2.9 农药最大残留

按GB 2763规定的方法进行测定。

7.3 微生物指标

7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.25执行。

7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3中平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.25执行。

7.3.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.25执行。

7.3.4 沙门氏菌

沙门氏菌按GB 4789.4规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.25执行。

7.4 食品添加剂

按国家相关标准的规定进行测定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格的产品为一组批。

8.2 抽样

应从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取样品，抽样基数不少于200包（袋），抽样数量不少于12包（袋）。样品分为2份，1份检验，1份备查。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品应经出厂检验合格，签发合格证后方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、灵芝多糖、三萜及甾醇、水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌、净含量。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 产品试制、正式投产时；
- 原辅料、工艺可能影响产品质量时；
- 长期停产再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门依法提出型式检验要求时。

8.4.2 型式检验项目包括本文件中 4.2、4.3、4.4、5 规定的项目。

8.5 判定规则

8.5.1 全部项目检验结果符合本文件规定时，判该批产品为合格。

8.5.2 微生物项目检验结果有不符本文件规定时，判定该批产品为不合格，不能复检。除微生物项目外，若其他项目检验结果有不符本文件规定时，可重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本文件规定时，该批产品判为合格。如复检结果仍有不符本文件规定时，则判定该批产品为不合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 销售包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并应标示“推荐食用量 6g~12g/日；孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿等特殊人群不宜食用”。

9.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 产品内包装材料应无毒、无害、无异味、防透水性好，并符合相应的规定。

9.2.2 包装应密封、牢固、无渗漏。

9.2.3 产品外包装箱应符合 GB/T 6543 要求。

9.2.4 净含量应符合相关国家规定。

9.3 运输

9.3.1 产品运输工具应清洁、干燥、无异味污染，运输过程中应有防尘、防晒、防潮的措施。不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

9.3.2 装卸产品时应轻拿轻放，不应甩甩。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风，有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的室内；不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。周围环境应无毒、无害、无异味污染。

9.4.2 产品应离开地面、墙面堆放，距离应至少大于 10 cm，堆码高度以提取方便，不压坏为宜。

9.5 保质期

产品在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件，产品包装完整、未经启封的条件下，常温下产品保质期为24个月。

