

ICS ##.##
Y ##

团 体 标 准

T/ZHCA ###-2021

猴头菇粉及其提取物 (征求意见稿)

发布

实施

浙江省健康产品化妆品行业协会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020 和 GB/T 20004.1-2016 给出的规则起草。

本文件由浙江百山祖生物科技有限公司提出。

本文件由浙江省健康产品化妆品行业协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

猴头菇粉及其提取物

1 范围

本文件规定了猴头菇粉及其提取物产品的技术要求、检验方法、检验规则和产品包装、标签、标志、运输、贮存要求。

本文件适用于以齿菌科真菌猴头菇 (*Hericium erinaceus* (Bull.) Pers) 子实体为原料, 经粉碎或水提等相关工艺加工制成的猴头菇粉和猴头菇提取物。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药残留最大限量
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 14187 包装容器 纸桶
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 1676 食用菌中粗多糖含量的测定
- 国家认证认可监督管理委员会 2011 年第 23 号公告《出口食品生产企业安全卫生要求》
- 国家质量监督检验检疫总局令 第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令 第102号(2007)《食品标识管理规定》
- 国家质量监督检验检疫总局令 第123号(2009)《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 术语和定义

3.1 猴头菇粉: 是以猴头菇干燥子实体为原料, 经挑选除杂、粉碎、灭菌、过筛、混合、包

装等工序制成的干燥细粉。

3.2 **猴头菇提取物**：是以猴头菇干燥子实体为原料，经挑选除杂、粉碎、水提、浓缩、干燥、过筛、混合、包装等工序制成的干燥提取物。

4. 技术要求

4.1 原料要求

猴头菇干燥子实体原料应菇形完整，无污染、无霉变，不能混入其它杂菌，并符合 GB 7096 的规定。

4.2 产品要求

4.2.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求	
	猴头菇粉	猴头菇提取物
色泽	黄色至棕色	棕色至褐色
滋味与气味	具有本品特有的滋味和气味，无异味	具有本品特有的滋味和气味，无异味
外观	干燥均匀的粉末，无肉眼可见杂质	干燥均匀的粉末，无肉眼可见杂质

4.2.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	
	猴头菇粉	猴头菇提取物
水分/ (%)	≤9.0	≤7.0
灰分/ (%)	≤10.0	≤10.0
粗多糖（以葡萄糖计）/ (%)	≥2.0	-
β-葡聚糖（以葡萄糖计）/ (%)	-	≥10.0
α-葡聚糖（以葡萄糖计）/ (%)	-	≤5.0
总砷（As）/ (mg/kg)	≤0.5	≤1.0
铅（Pb）/ (mg/kg)	≤0.9	≤1.5
镉（Cd）/ (mg/kg)	≤0.5	≤0.5
总汞（Hg）/ (mg/kg)	≤0.1	≤0.2

4.2.3 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				采样方案 ^b 及限量
	n	c	m	M	
		猴头菇粉			
菌落总数	5	2	10 ³ CFU/g	5 x 10 ⁴ CFU/g	≤10000 CFU/g
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	10 ² CFU/g	≤0.92 MPN/g
霉菌和酵母	≤50 CFU/g				≤50 CFU/g

金黄色葡萄球菌	5	1	10 ² CFU/g	10 ³ CFU/g	≤0/25g
沙门氏菌	5	0	0	-	≤0/25g
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。 ^b 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

4.2.4 其它污染物

其它污染物限量应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。对于出口产品，应符合出口目的国相关法规的规定。

4.2.5 净含量

按照国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 和 GB17405 的规定。出口产品还应符合国家认证认可监督管理委员会 2011 年第 23 号公告《出口食品生产企业安全卫生要求》的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标

开启试样后，立即嗅其气味；取适量样品置于白色搪瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、性状，并检查有无杂质；用小匙取适量样品，口尝其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

6.2.3 粗多糖

按 NY/T 1676 规定的方法测定。

6.2.4 α-葡聚糖和β-葡聚糖

采用β-葡聚糖（酵母和蘑菇）检测试剂盒（Megazyme, K-YBGL），并按照其说明书中的检测步骤和方法测定。

6.2.5 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.7 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

6.2.8 总汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

6.3.3 霉菌和酵母

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

6.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂应逐批检验，检验合格并签发产品合格证后方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目：猴头菇粉出厂检验项目包括色泽、滋味与气味、外观、水分、灰分、粗多糖、菌落总数、大肠菌群；猴头菇提取物出厂检验项目包括色泽、滋味与气味、外观、水分、灰分、 β -葡聚糖、 α -葡聚糖、菌落总数、大肠菌群。

7.2 型式检验

7.2.1 正常生产时应每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式投产后，如原料、工艺有较大变化可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

7.2.2 型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。

7.3 组批

以同一批投料、同一工艺、同一班次生产的同一品种规格的产品为一批。

7.4 抽样方法和抽样数量

每批产品按比例随机取样，样品分三份，每份不少于 100g，一份做感官和理化检验，一份做微生物检验，一份留样备查。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部项目符合本文件规定的，判该批产品为合格品。

7.5.2 检验结果如微生物指标不符合本文件的，不得复检，判该批产品为不合格品；感官要求和理化指标不符合本文件的，可从同批产品中加倍抽样复检该指标，如有一项或一项以上指标仍不符合本文件的，则判该批产品为不合格品。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、国家质检总局第 102 号和第 123 号令《食品标识管理规定》，的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

内包装材料应 GB 4806.1 的要求，外包装容器要符合 GB/T 6543 或 GB/T 14187 的要求。内外包装要牢固、密封、防潮。

8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，运输中应防雨、防潮、防晒、防污染，严禁与可能污染其品质的货物混装运输。

8.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、阴凉的仓库中，避免与有毒、有害、易腐、易污染等物品混放。

8.5 保质期

在符合本标准规定的贮存条件下，保质期为 24 个月。
