《福建省特殊食品与化妆品协会团体标准 浒苔提取物》编制说明

一、工作简况

1、任务来源

本项目是根据福建省特殊食品与化妆品协会关于《浒苔提取物》团体标准项目立项的通知（闽特食化协【2022】07 号）进行制定，本标准主要起草单位：福建海兴保健品有限公司、福建仙芝楼生物科技有限公司、福建华尔康生物科技有限公司。

2、主要工作过程

2022 年 02 月 22 日，福建海兴保健品有限公司按照立项决定开展《浒苔提取物》标准起草和整理工作，成立了以福建海兴保健品有限公司为组长，福建仙芝楼生物科技有限公司、福建华尔康生物科技有限公司等为组员的标准起草工作组。

工作组对国内浒苔的有关标准进行了全面的查询，同时结合我们的检测分析结果，编制出《浒苔提取物》标准草案初稿，并反复进行了认真的修改，于 2022 年 04 月 13 日形成标准征求意见稿。

二、标准编制原则和主要内容

1、标准编制原则

本标准的制定符合产业发展的原则，本着先进性、科学性、合理性和可操作性的原则以及标准的目标、统一性、协调性、适用性、一致性和规范性原则来进行本标准的编制工作。

本标准起草过程中，主要按 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草原则》进行编写，本标准制定过程中，主要参考了以下标准或文件：

食用菌中粗多糖的含量测定 NY/T1676-2008

食品安全国家标准 藻类及其制品 GB 19643-2016

食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 2762-2017

绿色食品 藻类及其制品 NY/T1709-2021

2、标准主要内容及确定依据

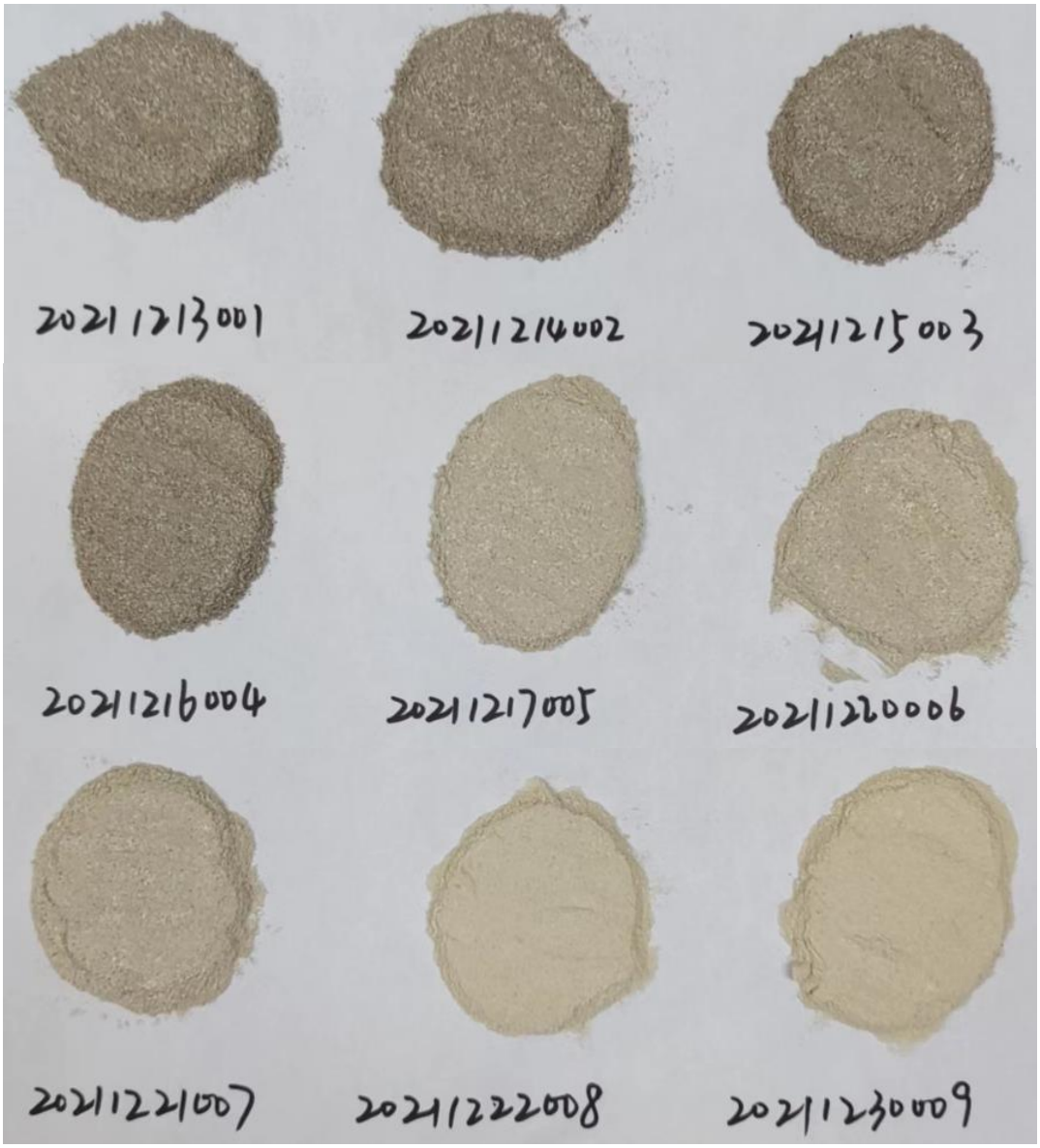
2.1 标准主要内容

本标准规定了浒苔提取物的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于海域滩涂野生和网帘养殖的，以海洋绿藻石莼目浒苔属浒苔（*Enteromorpha prolifera*）为原料，经粉碎、水提、去杂、浓缩、干燥等工艺加工制成以浒苔多糖为主成分的浒苔提取物。

2.2 标准主要技术要求确定依据

2.2.1 感官要求。根据产品的实际情况制定，产品的色泽、状态如下图。



2.2.2 理化指标中的粗多糖、灰分、水分的确定。粗多糖、灰分根据多批次样品的实际检测情况确定，粗多糖应大于等于 35%，灰分应不高于 25%；水分根据多批次样品的实际检测情况，并结合《固体饮料》（GB/T 29602-2013）的规定，水分应不高于 7%。具体检测数据见表 1。

表 1 粗多糖、水分、灰分的检测结果

样品名称	批号	粗多糖（%）	水分（%）	灰分（%）
浒苔提取物	20211214002	42.34	3.61	24.74
浒苔提取物	20211215003	42.17	3.50	22.43
浒苔提取物	20211216004	42.01	3.45	24.05
浒苔提取物	20211217005	41.29	4.61	22.40
浒苔提取物	20211220006	39.97	4.35	23.28
浒苔提取物	20211213001	42.90	3.36	22.77
浒苔提取物	20211221007	39.82	4.05	22.18
浒苔提取物	20211222008	47.03	7.59	10.2
浒苔提取物	20211223009	47.74	7.25	10.55

2.2.3 理化指标中的铅、无基砷、甲基汞、多氯联苯的确定。根据《绿色食品 藻类及其制品 》（NY/T1709-2021）的规定制定，根据该标准的规定，绿色食品藻类及其制品应检测甲基汞、无机砷、铅、多氯联苯等项目，各项目的具体要求如表 2。

表 2 铅、无基砷等污染物限量

项　目	要　求	检验方法
铅(以 Pb 计)，mg/kg　≤	1.0	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg　≤	0.5	GB 5009.11
甲基汞，mg/kg　≤	0.5	GB 5009.17
多氯联苯（以 PCB 28、PCB 52、PCB 101、PCB 118、PCB 138、PCB 153 和 PCB 180 总和计。）≤	0.5	GB 5009.190

2.2.3 微生物指标的确定。微生物指标根据《食品安全国家标准 藻类及其制品》(GB19643-2016)的要求，并结合《食品安全国家标准 饮料》（GB7101-2015 ）中有关固体饮料微生物指标的规定制定。

三、主要试验和验证情况

粗多糖的测定方法参考《食用菌中粗多糖的含量测定(NY/T1676-2008)》进行测定，未进行验证试验。

四、标准中涉及专利的情况

无

六、采用国际标准和国外先进标准情况及说明

无

七、与我国有关法律、法规和标准情况的说明

目前我国现行相关的法律法规有《中华人民共和国食品安全法》、《中华

人民共和国食品安全法实施条例》。现行有关的标准和管理办法有 包装储运图示标志（GB/T 191）、食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定（GB 4789.2 ）食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数（GB 4789.3）、食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验（GB 4789.4）、食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数(GB 4789.15) 、食品安全国家标准 食品中水分的测定(GB 5009.3) 、食品安全国家标准 食品中灰分的测定(GB 5009.4)、食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定(GB 5009.11)、食品安全国家标准 食品中铅的测定(GB 5009.12)、食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定(GB 5009.17)、食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定(GB 5009.190)、生活饮用水卫生标准(GB 5749) 、食品安全国家标准 预包装食品标签通则 GB 7718 、复合食品包装袋卫生标准 GB 9683 、食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范(GB 14881) 、食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则(GB 28050)、定量包装商品净含量计量检验规则(JJF 1070) 、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 123 号[2009] 食品标识管理规定(修订版)等。这些国家标准、规定与本团体标准密切相关，均作为规范性引用文件。

八、贯彻标准的要求和措施建议

该项标准的技术内容是推荐性，建议该项标准在发布后即开始实施。

九、废止现行团体标准的建议

无

十、重要内容的解释和其它应予说明的事项，如参考资料目录等

主要参考文献

[1]NY/T1676-2008，食用菌中粗多糖的含量测定[S]，2008.
[2] GB 19643-2016，食品安全国家标准 藻类及其制品[S]，2016.
[3] GB 2762-2017，食品安全国家标准 食品中污染物限量 [S]，2017.
[4] NY/T1709-2021，绿色食品 藻类及其制品[S]，2021.