团 体 标 准

《药食同源食品 灵芝茶》

（征求意见稿）

编制说明

标准起草工作组

2024年5月

一、工作简况

（一）任务来源

根据2024年全国标准化工作要点，加强质量支撑和标准引领，深入推进国家标准化发展纲要各项重点任务实施，以标准有力引领现代化产业体系建设，推动标准化更好服务经济社会高质量发展。依据《中华人民共和国标准化法》和《团体标准管理规定》（国标委联[2019]1号）的相关要求，中国商业经济学会批准立项并联合相关单位共同制定《药食同源食品 灵芝茶》团体标准。

（二）制定背景

灵芝茶起源于中国古代，是中华传统养生文化的重要组成部分。灵芝茶具有丰富的营养价值和药用价值，被认为是一种健康的饮品。灵芝茶中的灵芝多糖可以促进免疫细胞增殖，增强免疫功能；具有明显的抗疲劳作用，可以帮助缓解疲劳，恢复体力；具有很强的抗氧化作用，可以清除自由基，保护细胞膜和DNA免受氧化损伤；还具有一定的降血压作用，可以改善高血压患者的症状；并具有镇静安神的作用，可以帮助改善睡眠质量。这些独特的保健功效，使得灵芝茶在现代社会得到了越来越多的关注与青睐。随着人们对健康、养生的需求日益增长，灵芝茶市场呈现出稳定增长的态势。全球灵芝茶市场规模持续增长，预计未来几年将保持稳定增长态势。其中，中国市场作为全球最大的灵芝茶生产国和出口国，国内市场需求也在不断扩大。同时，灵芝茶的消费群体主要包括注重健康、养生的中老年人，以及关注保健、美容的年轻人。这些消费群体的需求多样化，对灵芝茶的品质、口感、功效等方面提出了更高的要求。

制定标准《药食同源食品 灵芝茶》的目的和意义可以归纳为以下几点：

一、规范灵芝茶的生产和研发：确保灵芝茶的生产过程符合科学、合理的标准，从源头上保障灵芝茶的品质和安全性。

二、提高产品质量和安全性：通过标准的制定，对灵芝茶的原料、生产工艺、检验方法等进行统一规定，减少产品质量参差不齐的现象，提高产品的整体质量水平。

三、满足市场需求：随着消费者对健康、养生产品的需求日益增长，制定该标准有助于满足市场对高品质、安全可靠的灵芝茶产品的需求。

四、保障消费者权益：标准的制定为消费者提供了选购灵芝茶产品的参考

依据，有助于消费者更好地了解产品信息和品质，保障消费者的合法权益。

五、推动行业健康发展：通过制定和实施标准，可以促进灵芝茶产业的规范化、标准化发展，提高行业的整体竞争力。

（三）起草过程

3.1 标准研制阶段

2023年12～2024年3月，起草组通过企业调研，了解企业实际生产情况，并组织收集、整理相关标准化资料、专业文献等，经成分分析、研讨、论证后编写完成《药食同源食品 灵芝茶》立项申请书及标准框架相关内容，并向中国商业经济学会提出标准立项申请。

3.2 标准立项阶段

2024年4月2日，中国商业经济学会正式发布了《药食同源食品 灵芝茶》团体标准立项通知，并在全国团体标准信息平台进行公示。

3.3 标准起草阶段

2024年4～2024年5月，依据《中华人民共和国标准化法》、《国务院关于深化标准化工作改革方案》等文件的要求，按照团体标准的制修订程序组织有关技术人员成立标准起草工作组，通过相关信息化手段进行多次内容讨论和交流，并向相关单位和专家咨询，在广泛听取各方意见和充分论证的基础上，对标准初稿进行了完善和修改后经起草组确认，同意作为征求意见稿，公开征求意见。

二、编制原则

在标准制定过程中，标准起草工作组按照GB/T 1.1—2020 给出的规则编写，主要遵循以下原则：

（1）协调性：保证标准与国内现行国家标准、行业标准协调一致。

（2）规范性：严格按照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》给出的规则起草，保证标准的编写质量。

（3）适用性：结合生产企业管理实践和产品的主要环境影响，提出对企业产品的具体质量要求和生产经营规范。

三、主要技术内容及其确定依据

本标准规定了灵芝茶的要求、生产加工过程卫生要求、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于灵芝茶的生产、质检和销售。

本标准给出了灵芝茶的术语和定义。将灵芝茶定义为：以灵芝为主要原料，添加或不添加其他辅料，经加工形成一定的规格、用过滤材料包装制成的代用茶产品。

本标准依据产品实际特征设定了感官要求，见表1。

表1　感官要求

项目	要求	检测方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下，观察产品色泽、形态、杂质情况，嗅其气味，尝其滋味；取样品3g,置于清洁500mL的玻璃容器中，用开水冲泡，3min后观察产品汤色，尝其滋味
形态	具有产品应有形态，无劣变、霉变、虫蛀	
气味和滋味	具有产品特有的香气和滋味，无异味	
汤色	具有产品应有的汤色	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

本标准参照《中国药典》中对灵芝的要求，设定了多糖和三萜及甾醇指标。依据GB/T 24690-2018 袋泡茶中对花茶袋泡茶的要求，设定了水分、灰分和水浸出物指标。见表2。

表2　理化指标

项目	指标	检测方法
多糖（以无水葡萄糖计）/%	≥0.9	中华人民共和国药典（2020年版）
三萜及甾醇（以齐墩果酸计）/%	≥0.5	中华人民共和国药典（2020年版）
水分/(g/100g)	≤9.0	GB 5009.3
总灰分/(g/100g)	≤7.5	GB 5009.4
水浸出物（质量分数）/%	≥30.0	GB/T 8305

本标准依据GB 2762设定了污染物限量，见表3

表3　污染物限量

项目	限量	检测方法
铅(以Pb计)/（mg/kg）	≤0.5	GB 5009.12
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤0.2	GB 5009.15
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤0.1	GB 5009.17

本标准依据GB 2763，设定了农药残留限量，见表4。

表4　农药残留限量

项目	限量	检验方法
六六六/（mg/kg）	≤0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕/（mg/kg）	≤0.2	GB/T 5009.19
注：其他农药残留量按GB 2763规定执行。		

净含量及允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定，并按JJF1070中规定的方法检验。

生产加工过程卫生要求应符合GB 14881的规定。

三、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明

本文件不涉及专利及知识产权问题。

四、采用国际标准和国外先进标准情况，与国际、国内同类标准水平的对比情况

本文件为首次自主制定，不涉及国际国外标准采标情况。本文件参考依据：

GB/T 191　包装储运图示标志

GB 2761　食品安全国家标准　食品中真菌毒素限量

GB 2762　食品安全国家标准　食品中污染限量

GB 2763　食品安全国家标准　食品中农药最大残留限量

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 5009.19　食品中有机氯农药多组分残留量测定

GB 5009.34　食品安全国家标准　食品中二氧化硫的测定

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/T 8305　茶　水浸出物测定

GB 9683　复合食品包装袋卫生标准

GB 14881　食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范

GB/T 25436　热封型茶叶滤纸

GB 28050　食品安全国家标准　预包装食品营养标签通则

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

五、与有关现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本文件与相关法律、法规、规章及相关标准协调一致，没有冲突。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

本文件在制定过程中未出现重大分歧意见。

七、贯彻标准的要求和措施建议

本文件发布后，应向相关企业进行宣传、贯彻，推荐执行该文件。

八、其他应当说明的事项

无。