**ICS** 65.020.20

**CCS** B 38

**团体标准**

T/FDSA XXXXX—XXXX

|  |
| --- |
|       |

灵芝菌丝粉

Ganoderma lucidum mycelium powder

|  |
| --- |
| （征求意见稿） |
|  |
|  |

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

**中国食品药品企业质量安全促进会 发布**

目 次

前言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 要求 1

4.1 原辅料要求 2

4.2 生产工艺要求 2

4.3 质量要求 2

5 测试方法 3

5.1 感官要求 3

5.2 理化指标 3

5.3 污染物限量 4

5.4 微生物限量 4

5.5 净含量 4

6 检验规则 4

6.1 组批与抽样 4

6.2 出厂检验 4

6.3 型式检验 4

6.4 判定规则 4

7 标志、包装、运输和贮存 4

7.1 标志 4

7.2 包装 5

7.3 运输 5

7.4 贮存 5

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。

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

本文件由中国食品药品企业质量安全促进会提出并归口。

本文件起草单位：北京共生文化咨询有限公司、中国保健协会食物营养与安全专业委员会、大连康之源生物科技有限公司。

本文件主要起草人：孙莉、邢守英等。

灵芝菌丝粉

范围

本文件规定了灵芝菌丝粉的原辅料要求，生产工艺要求，感官、理化、污染物、微生物等质量要求，描述了相应的测试方法，规定了检验规则、标志、包装、运输和贮存的内容。

本文件适用于以小麦、玉米等为培养基，将灵芝菌种接种在培养基里生长出菌丝体，加工而成的灵芝菌丝粉（以下简称“产品”）的生产、检验和销售。

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对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 1351 小麦

GB 1353 玉米

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 4789.10 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 22427.5 淀粉细度的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《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〔2005〕第75号）

《保健食品功效成分检测方法》(2011年版)

术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

灵芝菌丝粉 **ganoderma lucidum mycelium powder**

以小麦、玉米等为培养基，将灵芝菌种接种在培养基里生长出菌丝体，经干燥、过筛、灭菌等工艺加工而成的粉状产品。

要求

原辅料要求

玉米应符合GB 1353相关规定。

小麦应符合GB 1351相关规定。

其他原辅料应符合相应国家、行业标准要求。

生产工艺要求

主要生产工序包括：灵芝菌种培养发酵→干燥→过筛→灭菌→检验→包装。

产品生产卫生应符合GB 14881相关规定。

质量要求

感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序 号 | 项 目 | 要 求 |
| 1 | 色 泽 | 黄褐色至棕褐色 |
| 2 | 组织形态 | 粉末，无结块 |
| 3 | 滋味、气味 | 具有本产品特有滋味、气味，无异味 |
| 4 | 杂 质 | 无正常视力可见外来杂质 |

理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序 号 | 项 目 | 要 求 |
| 1 |  水分/（g/100g） ≤ | 8.0  |
| 2 | 灰分/（g/100g） ≤ | 3.2 |
| 3 | 细度（以过20目筛通过率计）/（%） ≥ | 80 |
| 4 | 粗多糖（以葡萄糖计）/（%） ≥ | 20 |
| 5 | 总三萜（以熊果酸计）/（g/100g） ≥ | 0.3 |

污染物限量

污染物限量应符合表 3的规定。

表3 污染物限量

单位为毫克每千克

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序 号 | 项 目 | 要 求 |
| 1 |  铅（Pb） ≤ | 0.2 |
| 2 | 镉（Cd） ≤ | 0.1 |
| 3 | 汞（Hg） ≤ | 0.02 |

微生物限量

微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

单位为菌落形成单位每克

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 采集方案a及限量 |
| n | c | m | M |
| 菌落总数 | 5 | 2 | 104 | 5×104 |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | 10 | 102 |
| 霉菌 ≤ | 50 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | — |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 100 | 1 000 |
| a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。 |

净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

测试方法

感官要求

取5 g左右的被测样品置于一洁净的白色磁盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，按标签上所述的使用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味，静置2min后，观察烧杯底部有无异物。

理化指标

水分

按照GB 5009.3进行检测。

灰分

按照GB 5009.4进行检测。

细度

按照GB/T 22427.5进行检测。

粗多糖

按照《保健食品功效成分检测方法》(2011年版)第三章一、（一）进行检测。

总三萜

按照《保健食品功效成分检测方法》(2011年版)进行检测。

污染物限量

污染物限量按GB 2762规定进行测试。

微生物限量

菌落总数按GB 4789.2进行检测。

大肠菌群按GB 4789.3进行检测。

霉菌按GB 4789.15进行检测。

沙门氏菌按GB 4789.4进行检测。

金黄色葡萄球菌按GB 4789.10进行检测。

净含量

按JJF 1070执行。

检验规则

组批与抽样

以同一批投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批，采用随机抽样法从同一批次产品中按照质量的万分之一比例抽取样品，抽样量不少于1 kg。

出厂检验

每批产品出厂时，应对感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群指标进行检验。

型式检验

型式检验项目为本文件4.3规定的所有项目。

正常生产时每年至少对产品进行1次型式检验。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

1. 新产品投产前；
2. 主要原辅料、关键工艺或主要设备发生较大变化可能影响产品质量时；
3. 停产半年计以上后重新恢复生产时；
4. 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
5. 相关部门提出型式检验要求时。

判定规则

检验结果全部符合本文件要求，则判该批产品合格。

若微生物限量有1项及以上不符合本文件要求，即判该批产品为不合格。除微生物限量外的其他项目若有1项及以上不合格，应在同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。复检若仍有1项及以上不合格，则判该批产品为不合格。

标志、包装、运输和贮存

标志、 标签

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

包装

包装应牢固、防潮、整洁、无破碎、无异味。

运输

产品运输工具应清洁、无污染，运输过程中应避免日晒、雨淋、重压。不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装混运。

贮存

产品应贮存在清洁、避光、干燥、通风、无虫害和鼠害的成品中，离墙离地15 cm以上。不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存。

参 考 文 献

1. GB 7101-2015 食品安全国家标准 饮料
2. GB 16740-2014 食品安全国家标准 保健食品
3. GB/T 29602-2013 固体饮料
4. GH/T 1335-2021 灵芝孢子粉