

ICS
CCS

T/AQNS

安庆市营养学会团体标准

T/AQNS 001—2023

白及多糖

Bletilla striata polysaccharides

2024 - 01 - 19 发布

2024 - 02 - 15 实施

安庆市营养学会 发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 技术要求	1
5 检验方法	2
6 检验规则	3
7 标志、包装、运输和贮存	4

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。

本文件由安庆市营养学会提出并归口。

本文件起草单位：安庆职业技术学院、安徽省食品药品检验研究院、安庆市营养学会、合肥师范学院。

本文件主要起草人：刘冬、谭炜、汪祝华、王恒生、金季也、叶红玲、陈玮。

白 及 多 糖

1 范围

本标准界定了白及多糖的术语和定义、技术要求等。

本标准适用于以兰科白及*Bletilla striata*(Thunb.)Reichb. f.的地下假鳞茎为原料,用水在高温下提取,用乙醇沉淀收集的白及多糖。

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/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备
- GB/T 602 化学试剂 杂质测定用标准溶液的制备
- GB/T 603 化学试剂 试验方法中所用制剂及制品的制备
- 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 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法
- 中华人民共和国药典(2020年版)

3 术语和定义

3.1 白及多糖 *Bletilla striata polysaccharides*

以兰科白及*Bletilla striata*(Thunb.)Reichb.f.的地下假鳞茎为原料原料,经过水提取、乙醇沉淀、水溶解等工序而制成的白及多糖。

4 技术要求

4.1 感官指标

白及多糖的感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求
色泽	乳白色至浅黄色
气味	无异味
状态	块状

4.2 理化指标

白及多糖理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
总多糖(以干物质计)/%	\geq 80.0
水分/%	\leq 10.0
灰分/%	\leq 10.0
pH(0.5%水溶液, 25℃)	5.5~7.5
铅(以Pb计)(mg/kg)	\leq 1.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	\leq 0.5
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	\leq 0.1

4.3 微生物指标

白及多糖指示菌指标、致病菌限量应分别符合表3和表4的规定。

表3 指示菌指标

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g)	\leq 1000
霉菌和酵母菌/(CFU/g)	\leq 100
大肠菌群/(MPN/g)	\leq 0.3

表4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌/(CFU/25 g)	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000

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为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

4.4 其它污染物

其他污染物限量要求，依据不同要求，应符合我国相关法规的规定。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF1070规定的方法测定。

5 检验方法

5.1 感官检验

在光线充足、无异味、清洁卫生的环境中，将试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，观察其色泽、外观、闻其气味。

5.2 理化检验

5.2.1 总多糖的测定

白及多糖中多糖含量的测定，按硫酸苯酚法（白及多糖测定）的方法检验。

5.2.2 水分检测

按 GB 5009.3 第一法中规定的方法检验。

5.2.3 灰分

按 GB 5009.4 第一法中规定的方法检验。

5.2.4 pH

按照《中华人民共和国药典》（2020年版）附录0631规定的 pH 测定方法检验。

5.2.5 总砷

按 GB 5009.11 第一法中规定的方法检验。

5.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法检验。

5.2.7 总汞

按 GB 5009.17 规定的方法检验。

5.2.8 菌落总数

按 GB4789.2 规定的方法检验。

5.2.9 大肠菌群

按 GB4789.3 第一法中规定的方法检验。

5.2.10 霉菌和酵母菌

按 GB4789.15 第一法中规定的方法检验。

5.2.11 致病菌

按 GB4789.4 规定的方法检验沙门氏菌、GB4789.10 第二法中规定的方法检验金黄色葡萄球菌。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

6.2 抽检

从同一批产品中随机抽样，抽样数量不得少于500g，样品分为两份，一份检验，一份备查。

6.3 出厂检验

产品出厂前应进行检验，检验合格并附合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官指标、净含量、总多糖、菌落总数、霉菌和酵母菌。

6.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每年进行一次，其项目为本文件技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
 - b) 停产半年以上重新恢复生产时；
 - c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
 - d) 国家药品监督机构提出进行型式检验的要求；
- 相应法律法规发生改变时。

6.5 判定规则

6.5.1 如果检验项目全部合格，则该批产品判为合格；

6.5.2 如果有一项或一项以上指标不符合本文件时，从该批产品中加倍量取样对不符合项目进行复检，以复检结果为准。复检结果仍有项目不符合时，则判定该批产品不合格。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

销售包装应标明：产品名称、生产单位名称和地址、生产日期和生产批号、净含量、保质期、产品质量符合标准的证明及标准编号。

7.2 包装

内包装采用复合食品包装袋，应符合GB 9683的要求，包装应无破损，封口紧密。外包装箱储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.3 运输

运输工具应洁净、卫生，产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时宜轻放，不应扔、摔、挤压；运输中应防暴晒、雨淋及受潮。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内。不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，遵循先入先出的原则。

7.5 保质期

在符合本规定的运输及贮存条件下，包装完整，未经开启封口的情况下，保质期以产品标签标示为准。
