T/JXSYYXH

**江**西省营养学会团体标准

T/JXSYYXH 0001-2024

|  |
| --- |
|  |

超临界萃取蜂胶

|  |
| --- |
| Supercritical extraction of propolis |
|  |
|  |

2024 -10 -27 发布

2024 -11- 01 实施

 江西省营养学会 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 2

5 安全性要求 3

6 生产过程卫生要求 3

7 检验规则 3

8 包装、标志、贮存、运输 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。

本标准文本内容不包含超临界萃取工艺压力、温度、时间等技术参数，因此不涉及相关专利技术问题。

根据国家标准化管理委员会、民政部《团体标准管理规定》要求，本标准文本予以公开。标准起草单位对公开信息的合法性、真实性负责，保证相关内容符合法律法规和强制性标准的要求，符合国家有关产业政策。

参与标准起草各团体成员约定采用本标准，社会其它应用超临界技术萃取蜂胶相关单位、企业可选择自愿采用本标准。

本文件由江西省营养学会提出并归口。

本文件起草单位：南昌大学、江西怡蜂园生物工程有限公司、江西省营养学会、南昌同心紫巢生物工程有限公司、北京蜂贝生物工程有限公司、江西蜂研园生物工程有限公司。

本文件主要起草人：李广焱、殷军艺、李红艳、章晋武、范青生、杨辉、徐圆、章晋星、刘美兰、陶可欣、陈广丰。

超临界萃取蜂胶

1. 范围

本标准规定了超临界萃取蜂胶的术语与定义、技术要求、安全性要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于采用超临界萃取技术生产的蜂胶加工及贸易。

1. 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。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 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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 24283 蜂胶

GB/T 34782 蜂胶中杨树胶的检测方法 高效液相色谱法

GB/T 43559 蜂胶生产技术规范

NY/T 629 蜂胶及其制品

《中华人民共和国药典》一部

1. 术语和定义
	1.

蜂胶 Propolis

工蜂采集胶源植物树脂等分泌物与其上颚腺、蜡腺等分泌物混合形成的具有胶黏性物质。

注：因胶源植物不同，蜂胶主要分为杨树属、酒神菊属、桉树属、血桐属和地中海型等类型。

[来源：GB/T 24283-2018,3.1]

* 1.

超临界萃取蜂胶 Supercritical extraction of propolis

用超临界萃取技术对蜂胶进行萃取、脱色、除铅得到的提取物。

1. 技术要求
	1. 原料要求
		1. 蜂胶采集不应使用铁砂网、盖布及其它不洁器具。
		2. 蜂胶不应在室外暴晒或60 ℃以上高温加热处理。
		3. 蜂胶中不应加入任何树脂及其他矿物质、生物或其提取物。
		4. 非蜜蜂采集及人工加工而成的任何树脂胶状物不应称之为“蜂胶”。
	2. 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 特征 | 检验方法 |
| 色泽 | 黄色，有光泽 | 将被检样品置于15℃ 2h ~ 3 h，切开在自然光线下观察其色泽、状态，判断断面结构；加热至35℃，搓成条，向两端拉伸，观察其粘性；点燃前后分别嗅其气味；口尝其滋味 |
| 滋气味 | 具蜂胶特有的芳香气味，燃烧时有树脂乳香气，无异味。味微苦、略涩，有微麻感和辛辣感 |
| 状态 | 固体状，断面结构紧密。30℃以上随温度升高逐渐变软，具有粘性 |

* 1. 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 要求 | 检测方法 |
| 灰分/（%） ≤ | 2.0 | GB 5009.4（第一法） |
| 氧化时间/（s） ≤ | 10 | GB/T 24283 |
| 总黄酮（以芦丁计）/（g/100g） ≥ | 10 | GB/T 24283 |

* 1. 黄酮类化合物组成及含量要求

应符合表3的要求。

表3 黄酮类化合物组成及含量

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 要求 | 检测方法 |
| 白杨素/（%） ≥ | 2.0 | 《中华人民共和国药典》一部“蜂胶”项下“含量测定” |
| 高良姜素/（%） ≥ | 1.0 |
| 咖啡酸苯乙酯/（%） ≥ | 0.5 |
| 乔松素/（%） ≥ | 1.0 |

* 1. 真实性要求

表4 真实性要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 要求 | 检测方法 |
| 水杨苷/（mg/g） | 不得检出 | GB/T 34782 |
| 邻苯二酚/（mg/g） | 不得检出 | GB/T 34782 |
| 注：水杨苷检测浓度小于0.065mg/g，邻苯二酚检测浓度小于0.12mg/g，视为未检出。 |

1. 安全性要求
	1. 污染物限量

应符合表4的规定。

表4 污染物限量

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 要求 | 检测方法 |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤ | 0.3 | GB 5009.12 |
| 总砷(以As计)/(mg/kg) ≤ | 0.3 | GB 5009.11 |
| 镉(以Cd计)/(mg/kg) ≤ | 0.3 | GB 5009.15 |
| 总汞(以Hg计)/(mg/kg) ≤ | 0.3 | GB 5009.17 |

* 1. 微生物限量

应符合表5的规定。

表5微生物限量

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 要求 | 检测方法 |
| 菌落总数/（CFU/g） ≤ | 1000 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/（MPN/g） ≤ | 0.92 | GB 4789.3 |
| 霉菌和酵母/（CFU/g） ≤ | 50 | GB 4789.15 |
| 沙门氏菌 ≤ | 0/25g | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 ≤ | 0/25g | GB 4789.10 |

1. 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881及GB/T 43559的规定。

1. 检验规则
	1. 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

* 1. 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

* 1. 检验分类
		1. 出厂检验

7.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目为感官指标、净含量。

* + 1. 型式检验

7.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

7.3.2.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

1. 停产3个月以上再恢复生产时；
2. 原、辅料来源发生变化时；
3. 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
4. 更换主要生产设备时。
	* 1. 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。微生物限量不合格不得复检。

* + 1. 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

1. 包装、标志、贮存、运输
	1. 包装
		1. 应采用符合国家食品安全要求的材料包装。超临界萃取蜂胶应定量包装。
		2. 包装场地应符合食品安全卫生要求。包装应严密、牢固。
	2. 标志
		1. 包装上应标明产品名称、等级、净含量、生产日期、保质期和生产者的名称、地址。
		2. 包装图示标志应符合GB/T 191的规定。
	3. 贮存
		1. 运贮存场所应清洁、卫生、干燥、阴凉、通风，不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、有放射性和可能发生污染的物品同场所贮存。
		2. 产品应按品种、规格分别存放。
	4. 运输
		1. 运输工具应清洁卫生。
		2. 不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装运输。
		3. 应防高温、暴晒、雨淋。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_