

团体标准

T/ZZFSA 011-2024

香菇提取物

Lentinus edodes extract

2024-12-03 发布

2024-12-03 实施

郑州市食品安全协会 发布

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。

本文件由郑州市食品安全协会提出并归口。

本文件起草单位：郑州市食品安全协会、卢氏县市场监督管理局、河南华测检测技术有限公司、河南金海九牧林生物科技有限公司、卢氏县天宝生物科技有限公司、河南太河永健康食品有限公司、卢氏县真好生物科技有限公司、卢氏县随风食品有限公司、三门峡广旺农业科技发展有限公司、卢氏县源泉食品有限公司、三门峡昊成生物科技有限公司、三门峡蓝胜生物科技有限公司、三门峡市闽航农业发展有限公司、卢氏县远森食品有限公司。

本文件主要起草人：李廷渲、符红林、方镇、范文超、张瑞娟、黄亚萍、魏双正、何向楠、齐江波、何东波、李杜娟、曾原、刘书畅。

本文件首次发布。

香菇提取物

1 范围

本文件规定了香菇提取物的定义、技术要求和检验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存、保质期等要求。

本文件适用于香菇提取物的生产、检验与销售。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4789.15 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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB/T 38581 香菇
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 1676 食用菌中粗多糖的测定 分光光度法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

香菇提取物 *lentinus edodes extract*

以香菇为原料，经前处理（挑选、清洗、切碎等）后，不添加其他辅料，加水提取，经过滤、浓缩、干燥、粉碎或不粉碎、包装等工艺制成的香菇提取物。

4 技术要求

4.1 原料要求

香菇应符合GB 7096和GB/T 38581的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
状态	粉末状	取适量试样于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察状态、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	浅黄色至棕黄色	
气味、滋味	具有香菇应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/（g/100g）	≤ 8.0	GB 5009.3
灰分/（g/100g）	≤ 8.0	GB 5009.4
粗多糖（以葡萄糖计）/（g/100g）	≥ 45	NY/T 1676

4.4 微生物限量

4.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中食用菌及其制品的规定。

4.4.2 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 /（CFU/g） ≤	50				GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 中食用菌制品的规定。

4.7 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.8 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批次投料、同一条生产线、同一班次包装的产品为一个批次。

5.2 抽样方法和数量

5.2.1 出厂检验时，从成品库内对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足出厂检验项目及备检样品的需要。

5.2.2 型式检验时，从成品库内对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足型式检验项目需要。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品需经检验部门逐批检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

本标准技术要求中规定的所有项目均为型式检验项目，型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 新产品投产时；
- b) 关键设备或关键工艺有重大变动，可能影响食品质量安全时；
- c) 停产三个月以上，又恢复生产时；
- d) 国家有关监管部门提出时；
- e) 其他。

5.5 判定

出厂检验项目和型式检验项目均按照以下要求进行判定：

当检验项目全部符合本文件所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，使用备检样品或对同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合本文件要求时，则判定该批次产品为合格产品，若复检项目仍不合格，则判定为不合格。微生物指标不得复检。

6 标签、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标签

产品标签应符合 GB 7718 和有关规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合国家和相关标准的规定。

6.3 运输、贮存

应符合 GB 14881 的规定。

6.4 保质期

应根据产品工艺特性确定保质期。

ZZFSA