

**T/HNSPXH**

**河南省食品科学技术学会团体标准**

T/HNSPXH XXX—XXXX

# 葛根提取物

Pueraria Lobata Extract

征求意见稿

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

河南省食品科学技术学会 发布

## 前　　言

本文件按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本文件由河南省食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 葛根提取物

## 1 范围

本文件规定了葛根提取物的术语和定义、要求、检验规则及标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于以葛根为原料，麦芽糊精为辅料，经清洗、破碎、提取（水或乙醇为溶剂）、离心过滤、浓缩、干燥、包装等工艺加工制成的产品。

## 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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
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 5749	生活饮用水卫生标准
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 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 10343	食用酒精质量要求

- GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精  
 GB/T 22251 保健食品中葛根素的测定  
 NY/T 4307 葛根中黄酮类化合物的测定 高效液相色谱-串联质谱法  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 《中华人民共和国药典》2025年版一部

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 术语和定义

葛根提取物是以葛根为原料，麦芽糊精为辅料，经清洗、破碎、提取（水或乙醇为溶剂）、离心过滤、浓缩、干燥、包装等工艺加工制成的产品。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 原料要求：葛根应符合《中华人民共和国药典》2025年版一部、GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.2 生产用水：应符合GB 5749的要求。

4.1.3 麦芽糊精：应符合GB/T 20882.6的要求。

4.1.4 食用酒精：应符合GB/T 10343的要求。

#### 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
性状	粉末状	
色泽	棕黄色至深棕色	
滋味、气味	具有产品应有的滋味及气味，无异味	取适量样品于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，闻其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
组织形态	无结块，无霉变，无肉眼可见外来异物	

#### 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	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
葛根素, g/100g	≥ 10.0	GB/T 22251
总黄酮, g/100g	≥ 40.0	NY/T 4307

#### 4.4 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

项目	指标	检验方法
铅* (以 Pb 计), mg/Kg	≤ 0.5	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/Kg	≤ 0.3	GB 5009.15
总砷 (以As计), mg/Kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞 (以Hg计), mg/Kg	≤ 0.1	GB 5009.17

\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

#### 4.5 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

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	$10^3$	$3\times10^4$	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌和酵母, CFU/g	≤		50		GB 4789.15

注: n 为同一批次产品应采集的样品种数; c 为最大可允许超出 m 值的样品种数; 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。

<sup>a</sup> 采样方案按 GB 4789.1 执行。

#### 4.6 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

#### 4.7 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

#### 4.8 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 出厂检验项目

每批产品应经公司质检部门检验合格，并提供出厂检验合格证或者其他合格证明文件方可出厂。

出厂检验项目包括感官、净含量、水分、葛根素、菌落总数、大肠菌群。

### 5.2 组批和抽样

以同一次投料、同一生产线生产的同品种、同规格产品为一组批。每批产品由本单位质量检验部门随机抽样进行检验，抽样基数不得小于 50 Kg，在每组批中随机抽取 500 g 样品，抽样数量不少于 6 个最小包装。

### 5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本文件 4.2~4.5 的全部项目。

5.3.2 一般情况下，每年需对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、工艺发生较大变化时；
- b) 停产6个月以上（包括6个月）再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与平常记录有较大差别时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

### 5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部符合本文件规定时，则判定该批产品为合格品。

5.4.2 如果微生物指标不合格，则判定该批产品不合格。

5.4.3 检验结果中，除微生物指标外，有一项或一项以上不符合本文件时，可从同批次产品中加倍抽样复验。复验结果合格时，则判定该批产品为合格品；复验结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

## 6 标签、标志、包装、运输和贮存

### 6.1 标签

产品标签应符合GB 7718的规定。

### 6.2 标志

标志应符合GB/T 191规定，应标明产品名称、生产厂家及地址、规格、数量、生产日期、运输、贮存注意事项等。

### 6.3 包装

6.3.1 包装容器和材料应符合 GB 4806.7 的有关规定。

6.3.2 销售包装应完整、严密、封口牢固、不易散包。不经包装的产品不得销售。

#### 6.4 运输

运输工具应符合卫生要求，清洁、卫生、无异味、无污染。运输产品时应避免日晒、雨淋。不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输时应码放整齐，不应挤压。

#### 6.5 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，原料、辅料、成品应贮存在清洁、卫生、无异味的冷藏库内。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮混放。

---