

T/SFABA

上海市食品添加剂和配料行业协会团体标准

T/SFABA 4—2018

银 耳 多 糖

Tremella polysaccharides

2018-09-30 发布

2018-10-30 实施

上海市食品添加剂和配料行业协会 发 布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由上海市食品添加剂和配料行业协会提出并归口。

本标准起草单位：上海市食品添加剂和配料行业协会、上海辉文生物技术股份有限公司、上海植森生物工程有限公司。

本标准主要起草人：周家春、李国光、徐佳、焦宁文、殷民星、杨升平、杨海延。

银 耳 多 糖

1 范围

本标准界定了银耳多糖的术语和定义、技术要求等。

本标准适用于以门担子菌门、异隔担子菌纲、银耳目、银耳科、银耳属真菌银耳(*Tremella fuciformis* Berk.)子实体为原料,制成的银耳多糖。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 5009.189 食品安全国家标准 食品中米酵菌酸的测定
- GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法
- T/SFABA 3—2018 银耳多糖产品中多糖含量的测定
- 中华人民共和国药典(2015 版)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

银耳多糖 tremella polysaccharides

以门担子菌门、异隔担子菌纲、银耳目、银耳科、银耳属真菌银耳(*Tremella fuciformis* Berk.)子实体为原料,经过提取、分离、干燥等工序而制成的银耳多糖。

4 技术要求

4.1 感官指标

银耳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	白色至浅黄色
气味	无异味
状态	粉末或颗粒

4.2 理化指标

银耳多糖理化指标应符合表 2 的规定。检验方法参见附录 A。

表 2 理化指标

项 目	指 标
总多糖(以干物质计)/%	≥ 80.0
氮含量/%	≤ 2.0
水分/%	≤ 10.0
灰分/%	≤ 10.0
pH(0.5%水溶液, 25℃)	5.5~7.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 1.0
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.1

4.3 卫生要求

银耳多糖指示菌指标、致病菌限量、米酵菌酸限量应分别符合表 3、表 4 和表 5 的规定。检验方法参见附录 A。

表 3 指示菌指标

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g)	≤ 1 000
霉菌和酵母菌/(CFU/g)	≤ 50
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 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	1 000
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。				

表 5 米酵菌酸限量

项 目	指 标
米酵菌酸/(mg/kg)	≤ 0.25

附 录 A

(资料性附录)

检测方法

A.1 一般规定

本标准所用试剂和水在未注明其他要求时,均指分析纯试剂和 GB/T 6682 规定的三级水。试验中所用标准溶液、杂质测定用标准溶液、制剂和制品在未注明其他要求时,均按 GB/T 601、GB/T 602、GB/T 603 的规定制备。试验中所用溶液在未注明用何种溶剂配制时,均指水溶液。

A.2 鉴别试验

取适量样品进行红外光谱分析,图谱与附录 B 中图谱比对,应同时具有以下特征峰:

波数/cm ⁻¹	强弱	官能团	振动方式
1 615	中等	—COO—	C=O 的非对称伸缩振动
1 418	中等	C—O	伸缩振动
1 250	中等偏弱	C—O	C—O 伸缩振动
1 070	强	—OH 和 C—O—C	—OH 和 C—O—C 糖苷键伸缩振动

A.3 总多糖的测定

银耳银耳多糖产品中多糖含量的测定,按 T/SFABA 3—2018 的方法检验。

A.4 氮含量

按 GB 5009.5 第一法中规定的方法检验,但无需乘以“氮换算为蛋白质的系数”,即为直接氮含量(含水)。

A.5 水分

按 GB 5009.3 第一法中规定的方法检验。

A.6 灰分

按 GB 5009.4 第一法中规定的方法检验。

A.7 pH

按照《中华人民共和国药典》(2015 版)附录 0631 规定的 pH 测定方法检验。

A.8 总砷

按 GB 5009.11 第一法中规定的方法检验。

A.9 铅

按 GB 5009.12 规定的方法检验。

A.10 总汞

按 GB 5009.17 规定的方法检验。

A.11 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

A.12 大肠菌群

按 GB 4789.3 第一法中规定的方法检验。

A.13 霉菌和酵母菌

按 GB 4789.15 第一法中规定的方法检验。

A.14 致病菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验沙门氏菌、GB 4789.10 第二法中规定的方法检验金黄色葡萄球菌。

A.15 米酵菌酸

按 GB 5009.189 规定的方法检验。

附 录 B
(资料性附录)
银耳多糖红外鉴别图谱

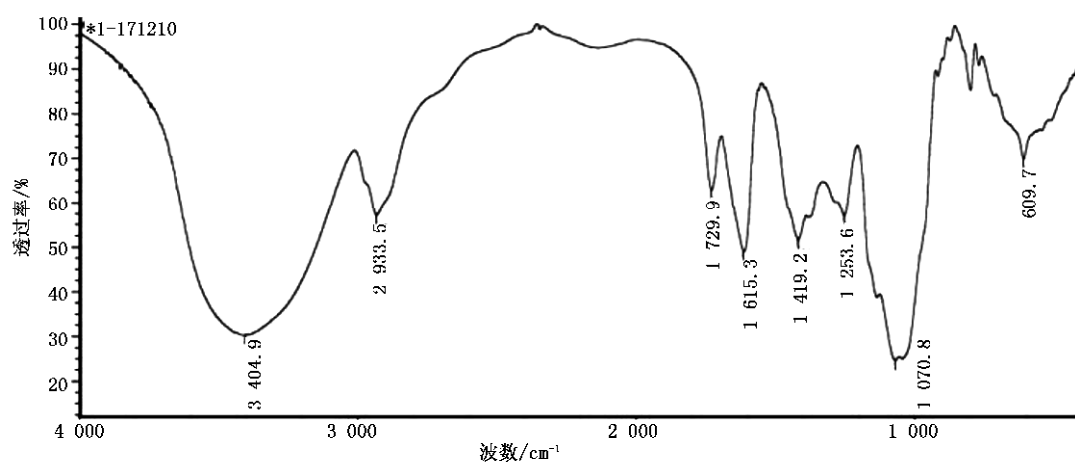


图 B.1 银耳多糖红外鉴别图谱