



中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1134—2017

灰 树 花 提 取 物

Grifola frondosa fruitbodies extract

2017-02-28 发布

2017-07-01 实施

中华全国供销合作总社 发 布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国食用菌协会标准化技术委员会提出。

本标准由中华全国供销合作总社科技教育部归口。

本标准起草单位：浙江百山祖生物科技有限公司、中华全国供销合作总社济南果品研究院、深圳市三六五保健食品有限公司。

本标准主要起草人：瞿亮、王星丽、周萍、马超、刘维明、刘彬、赵士伟、李新胜、古静燕、王朝川、孟晓峰、张明。

灰 树 花 提 取 物

1 范围

本标准规定了灰树花(*Gri fol a frondosa*)提取物的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存等内容。

本标准适用于以灰树花子实体为原料,采用热水浸提法制成的干燥粉末。

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 191 包装储运图示标志
 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 4789.2 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 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 16740 食品安全国家标准 保健食品
 NY/T 1676 食用菌中粗多糖含量的测定
 保健食品标识规定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

灰树花 *grifola frondosa*

多孔菌科树花菌属真菌 *Gri fol a frondosa* 的子实体。

3.2

灰树花提取物 *grifola frondosa extract*

以灰树花子实体为原料,经水提、浓缩、干燥、过筛、包装而成的提取物产品,其标志性成分为粗多

糖、蛋白质。

4 要求

4.1 原料

灰树花子实体原料应符合 GB 7096 的要求。

4.2 加工工艺

灰树花子实体→粉碎→水提→浓缩→干燥→包装。

4.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	浅棕色至棕色
滋味与气味	具本品特有的滋味、气味,无异味
性状	粉状,无肉眼可见杂质

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
粗多糖(以无水葡萄糖计)/(g/100 g)	≥ 20
蛋白质/(g/100 g)	≥ 20
水分/(g/100 g)	≤ 9.0
灰分/(g/100 g)	≤ 6.0

4.5 安全性指标

应符合表 3 的规定。

表 3 安全性指标

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g)	≤ 30 000
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 0.92
霉菌和酵母菌/(CFU/g)	≤ 50
金黄色葡萄球菌	≤ 0/25 g

表 3（续）

项 目	指 标
沙门氏菌	0/25 g
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	2.0
砷(以 As 计)/(mg/kg)	1.0
汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	0.3
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定
农药残留限量	应符合 GB 2763 的规定

5 检验方法

5.1 感官要求

取适量试样置于 50 mL 烧杯或白色瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态。嗅其气味,用温开水漱口,品其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 粗多糖

按 NY/T 1676 规定的方法执行。

5.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的第一法执行。

5.2.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.4 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

5.3 安全性指标

5.3.1 微生物指标限量

参照 GB 16740 的规定。

5.3.2 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.3.3 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

5.3.4 霉菌和酵母

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

5.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法检验。

5.3.6 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

5.3.7 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.3.8 砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

5.3.9 汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

以同一批投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批,采用随机抽样法从同一批次产品中按照质量的万分之一比例抽取样品,抽样量不少于 1 kg。

6.2 检验

6.2.1 出厂检验

检验项目包括感官指标、粗多糖、水分、灰分、菌落总数和大肠菌群。

6.2.2 型式检验

型式检验为本标准技术要求中的全部项目。正常生产时每一年进行一次,有下列情况之一时进行型式检验:

- 新产品投产前;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异;
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时;
- 停产半年及以上,再恢复生产时;
- 国家质量技术监督机构提出进行型式检验要求时。

6.3 判定规则

6.3.1 检验项目全部符合本标准的规定,判该批产品为合格产品。

6.3.2 微生物指标如有一项不符合要求,即判该批产品为不合格。除微生物指标外的其他项目如有一项以上(含一项)不合格,应在同批产品中加倍抽样复验,以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合

格,则判该批产品为不合格品。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定,标签应符合 GB 7718 和《保健食品标识规定》的规定。

7.2 包装

包装要牢固、防潮、整洁、无破碎、无异气味,并符合食品安全的要求。

7.3 运输

产品运输工具应清洁无污染,运输产品时应避免日晒、雨淋,不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、避光、通风、干燥、无虫害和鼠害的成品库中,离地离墙 15 cm 以上存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。
