

安徽省食用菌行业协会团体标准

T/AHJX 0001-2018

蝉花虫草—纯粉

Cordyceps cicada - pure powder

全国团体标准信息平台

2018-8-1 发布

1

2017-8-20 实施

安徽省食用菌行业协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准所有内容应符合强制性国家标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本标准起草单位：安徽虫草源生物科技有限公司

本标准起草人：张腾飞、岳明、张庆永、张凌芝、施翠娥。

蝉花虫草——纯粉

1 范围

本标准规定了蝉花虫草——纯粉的技术要求、检验方法、检验规则和产品包装、标签、运输、贮存和保质期要求。

本标准适用于以蝉花虫草（*Cicada cordyceps*）子实体为原料，经干燥、超微粉碎、制成的蝉花虫草纯粉。

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，仅所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 4789.2	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
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 4806.1	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/T 5009.11	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/T 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB/T 5009.138	食品安全国家标准 食品中镍的测定
GB/T 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB/T 5009.16	食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB/T 5009.17	食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.5	食品中蛋白质的测定
NY/T1676	食用菌中粗多糖含量的测定
NY/T2116	虫草制品中虫草素和腺苷的测定 高效液相色谱法
《中国药典》附录 IXE	粒度测定法

3 技术要求

3.1 工艺要求

3.1.1 原料要求

为蝉花虫草的干燥子实体。

3.1.2 工艺要求

母种→原种→栽培种→培养→子实体采收→除湿→烘干→粉碎→包装。

3.2 产品要求

3.2.1 感官要求

应符合表 1 的规定：

表 1 感官要求

项目	要求		
	子实体鲜品	子实体干品	蝉花虫草粉
外观形状	外形正常，饱满有弹性，大小均匀	外形正常、均匀	呈疏松状，粉末粗细均匀
色泽、气味	具有蝉花虫草子实体的固有色泽和特有香味，无酸、臭、霉变、焦糊等异味		
虫蛀	无虫蛀	无虫蛀	—

3.2.2 理化要求

应符合表2的规定：

表 2 理化指标

项目	指标		
	鲜品	干品	蝉花虫草产品
水分，%	≤90	≤9.0	≤9.0
灰分，%	—	≤8.0	≤8.0
粒度（60 目筛通过率）%	≥95		
腺苷，%	≥0.07		
多糖，%	≥4		
蛋白质，%	≥25		
镉，mg/kg	≤0.5		
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
锡, mg/kg	≤250
镍, mg/kg	≤1.0
铬, mg/kg	≤0.5

3.2.3 微生物要求

应符合表3的规定

表3 微生物指标

项 目		指 标
菌落总数, cfu/g		≤2*10 ³
霉菌和酵母菌, cfu/g		≤50
致病菌	金黄色葡萄球菌	不得检出
	沙门氏菌	不得检出

3.2.4 其他污染物

其他污染物限量要求, 依据不同要求, 应符合我国相关法律的规定。对于出口产品, 应符合出口目的国相关法律的规定。

4 检测方法

4.1 感官指标检测方法

4.1.1 外观形状、色泽

取被测样品50g于洁净的白瓷盘中置于明亮处, 用肉眼观察其色泽、组织形态。

4.1.2 气味

将被测样品置于洁净的白瓷盘中, 用鼻嗅法仔细鉴别被测样品的气味, 并品尝其风味, 检查有无异味。

4.2 理化指标检测方法

4.2.1 水分

按GB 5009.3规定进行测定。

4.2.2 灰分

按GB 5009.4规定进行测定。

4.2.3 粒度

《中国药典》附录IXE 粒度测定法。

4.2.4 腺苷

按NY/T2116规定进行测定。

4.2.5 多糖

按NY/T1676规定进行测定。

4.2.6 蛋白质

按GB 5009.5规定进行测定。

4.2.7 镉

按GB/T 5009.15 规定进行测定。

4.2.8 铅

按GB/T 5009.12 规定进行测定。

4.2.9 总砷

按GB/T 5009.11规定进行测定。

4.2.10 总汞

按GB/T 5009.17规定进行测定。

4.2.11 锡

按GB/T 5009.16规定进行测定。

4.2.12 镍

按GB/T 5009.138规定进行测定。

4.2.13 铬

按GB/T 5009.123规定进行测定。

4.3 微生物指标检测方法

4.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定进行测定。

4.3.2 霉菌和酵母菌

按GB 4789.15规定进行测定。

4.3.3 致病菌

按GB 4789.10、GB 4789.4规定进行测定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批投料生产的产品，以同一生产日期为一检验批次。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品应逐批检验，检验合格并签发合格证后产品方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目：感官、水分、灰分、菌落总数、霉菌及酵母。

5.2 型式检验

5.2.1 型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。

5.2.2 正常生产时每年应进行一次型式检验。

5.2.3 有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料来源变动较大时；
- b) 正式投产后，如配方、生产工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 产品停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

5.3 判定规则

5.3.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

5.3.2 检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准时，判该批产品为不合格品。

6 包装、标签、运输、贮存和保质期

6.1 包装

包装材料应符合GB 4806.1的要求

6.2 标签

包装标签上应标明：产品名称、净含量、执行标准、生产厂名、厂址、生产日期、保质期、贮存条件。

6.3 运输

运输时应轻装轻卸，不得与有毒、有害、有异味、易污染物品混装载运，严防挤压、雨淋、暴晒。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、清洁和干燥的仓库中。堆码距墙壁和地面20cm以上。避免与有毒、有害、易腐、易污染等物品一起堆放。

6.5 保质期

在符合规定的贮存条件、包装完整、未经开启封口的情况下，保质期不超过24个月。