

DB43

湖 南 省 地 方 标 准

DB43/T 845—2013

靖 州 干 茯 苓

Jingzhou Dry poria cocos

2013-12-23 发布

2014-01-01 实施

湖南省质量技术监督局 发布

目 次

前言 II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 分类与规格..... 1

5 要求..... 2

6 检测方法..... 3

7 检验规则..... 3

8 标志、包装、运输、贮存..... 4

前 言

本标准按 GB/T1.1-2009 规则编制。

本标准由靖州苗族侗族自治县农业局和靖州苗族侗族自治县质量技术监督局提出。

本标准由湖南省农业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：湖南省靖州苗族侗族自治县农业局、湖南省靖州苗族侗族自治县茯苓专协会。

本标准参与起草单位：湖南补天药业有限责任公司，靖州龙丰茯苓科技开发有限责任公司。

本标准主要起草人：黄定祥、王先有、马小华、莫光珍、陈 龙、戴甲木。

靖州干茯苓

1 范围

本标准规定了靖州干茯苓的定义与术语、分级、要求、检验方法、检验规则、标志、包装与贮运。
本标准适用于湖南省境内加工、销售和使用的干茯苓。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
GB/T 4768 防霉包装
GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定方法
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 12530 食用菌取样方法
GB/T 12533 食用菌杂质测定
NY/T 1676 食用菌中粗多糖含量的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

3.1

靖州干茯苓

以鲜茯苓为原料，经去粗皮、加工、晒干或烘干、包装等靖州独特工艺加工而成的干制产品。

3.2

杂质

干茯苓以外的植物性杂质（如根、茎等）、矿物性杂质（如泥土、砂石等）和其它杂质（如动物的毛发、纸片、塑料等）。

3.3

茯神

菌核中包有被菌丝分解的松木根的茯苓。

4 分类与规格

4.1 分类

根据去皮与否，产品分为带皮干茯苓和去皮干茯苓二类。

4.2 规格

根据干茯苓的形状，可以分为茯苓卷、茯苓刨片、茯苓平片、茯苓块、茯苓方丁等规格。

根据干茯苓片的直径大小，可以分为大片、中片和小片三种规格。见表 1。

根据干茯苓卷的长度，可以分为长卷、中卷和小卷三种规格。见表 1。

根据干茯苓丁的边长大小，可以分为大丁、中丁和小丁三种规格。见表 1。

表 1 规格指标

规格	茯苓片	茯苓卷	茯苓丁	茯神
	最小直径, cm	最大长度, cm	边长, cm	最小直径, cm
大	≥10	≥8	≥1.5	≥10
中	≥5	≥4	≥0.8	≥5
小	≥2	≥2	≥0.2	≥2

5 要求

5.1 原料要求

鲜茯苓应符合 DB43/T 844-2013 的要求。

5.2 感官要求

感官指标应符合表 2 规定

表 2 感官指标

项 目	一 级	二 级	三 级	茯神
颜 色	白色或乳白色，带皮类外围呈褐色，茯神片中间呈树状褐色	白色或乳白色，带皮类外围呈褐色，茯神片中间呈树状褐色	黄色或黄褐色，带皮类外围呈褐色，茯神片中间呈树状褐色	肉质白色，木屑周围呈褐色
组织形态	呈产品所具有的卷筒或刨片或平片或方块或方丁等形状，无鼠咬、虫蛀、霉变			呈片状，无鼠咬、虫蛀、霉变
气 味	具有茯苓特有的清香味，无异味			具有松树根和茯苓菌的气味
杂 质	正常视力下无杂质			

5.3 品质要求

品质指标应符合表 3 规定

表 3 品质指标

项 目	茯苓一级	茯苓二级	茯苓三级	茯神
茯苓多糖, %	≥ 17	14	10	17
破碎率, %	≤ 5	10	20	5
水分, %	≤ 14.0			

5.4 安全要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定
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。

6 检测方法

6.1 感官检验

取 100g 产品，平铺于光滑木板上，肉眼观察颜色、组织形态，有无鼠咬、虫蛀、霉变。用鼻嗅辨气味。

6.2 破碎率的测定

取 500g 样品，分别称取破碎部分重量和整批样品重量，然后计算百分比。

6.3 茯苓多糖的测定

按 NY/T 1676 规定执行。

6.4 水份的测定

按 GB/T 5009.3 规定执行。

6.5 杂质的测定

按 GB/T 12533 规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一批鲜茯苓原料、同一加工方法生产的产品为一检验批次。

7.2 抽样方法

按 GB/T 12530 规定执行。每批次抽取的样品数分为二份，一份为检验样，另一份为复检样，每份样品的重量 1 kg。

7.3 出厂检验

每一批出厂检验的项目是感官指标、净含量和水分。

7.4 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本标准规定的全部要求(指标)进行检验，一般一年进行两次。有下列情形之一者应进行型式检验。

7.4.1 客户需求进行检验时。

7.4.2 更改原料产地。

7.4.3 因人为或环境使加工环境发生较大变化。

7.4.4 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求。

7.5 判定规则

7.5.1 所检项目符合要求时，则为合格。

7.5.2 安全指标不合格，可以对复检样品进行复检；复检不合格，则判定产品不合格。

7.6 交收双方发生争议时，重新抽样检验。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 产品标签

应符合 GB 7718 的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装应符合 GB/T 4768 的要求，防霉包装。包装材料应符合相应的卫生标准要求。

8.2.2 外包装宜用硬纸盒包装，图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁卫生、干燥、无污染、无异味，不应与有毒物品混装。

8.3.2 运输途中应防雨、防潮、防曝晒、防污染。

8.3.3 堆码高度不宜超过 8 层，每层不宜超过 30cm。

8.4 贮存

8.4.1 贮存在清洁、干燥、阴凉、通风、无异味的专用仓库中。

8.4.2 仓库内不得与有毒、有污染物品混贮。

8.4.3 贮存期间应有防潮，防霉变，防虫蛀、鼠咬的措施。
