

DBS35

福建省地方标准

DBS35/008—2024

食品安全地方标准 灵芝

2024 - 04 - 11 发布

2024 - 05 - 11 实施

福建省卫生健康委员会 发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由福建省卫生健康委员会提出并归口。

本文件主要起草单位：福建仙芝楼生物科技有限公司、仙芝科技（福建）股份有限公司、福建省工业产品生产许可证审查技术中心、福建省产品质量检验研究院、大德康元（福建）药业有限公司、福建省食用菌行业协会、福建省食品药品质量检验研究院、福建省疾病预防控制中心、南平市产品质量检验所、南平市食品药品执法支队、南平市食品药品审评与不良反应监测中心、浦城县检验检测所。

本文件主要起草人：罗春连、吴长辉、李晔、潘城、陈斌、金凌云、袁平、陈硕、董人富、余敏、陈言枫、卢端萍、杨娟娟、洪丽、叶之荫、谢宋阳、江铃榕、邱启雄、季羿、骆文灿、林建平、费帆、徐海燕、周岩飞、周美燕、刘国辉、朱忠敏、邓优锦、杨柳、邱林美、魏小建、金高平、陈逊。

# 食品安全地方标准 灵芝

## 1 范围

本文件规定了灵芝的技术要求、生产加工过程的卫生要求、净含量、检验规则、标志和标签、包装、运输、贮藏、保质期、其他要求。

本文件适用于人工栽培的灵芝。

## 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量  
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 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/T 18455 包装回收标志  
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
DB35/T 163.3 灵芝栽培技术规范  
《中国药典》（一部）  
《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

灵芝 Ganoderma

人工栽培的多孔菌科（*Polyporaceae*）真菌赤芝[*Ganoderma lucidum*（Leyss. ex Fr.）Karst.]或紫芝（*Ganoderma sinense* Zhao, Xu et Zhang）的子实体鲜品，经除去杂质，剪除附有泥沙或培养基质的下端菌柄，再经晒干或烘干制成的干燥灵芝子实体。

4 技术要求

4.1 原料要求

灵芝子实体鲜品应无虫蛀、无霉变、无污染，栽培过程符合DB35/T 163.3和国家相关标准的规定。

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                                                                          |
|-------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
|       | 赤芝                                                       | 紫芝                                |                                                                               |
| 色 泽   | 菌盖皮壳黄褐色至红褐色，有光泽，菌肉白色至淡棕色；菌柄红褐色至紫褐色，光亮。                   | 菌盖皮壳紫黑色，有漆样光泽，菌肉锈褐色；菌柄红褐色至紫褐色，光亮。 | 取适量样品，在室温和非阳光直射下，目测其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味；取适量样品，切开菌盖，观察菌肉色泽；取适量样品，经粉碎处理，温开水漱口后尝其滋味。 |
| 气味、滋味 | 具有本品应有的香味，味微苦涩。                                          | 具有本品应有的香味，味微涩。                    |                                                                               |
| 组织形态  | 整芝呈伞状，菌柄圆柱形，多侧生，菌盖肾形，半圆形或近圆形，皮壳坚硬，具环状棱纹和（或）辐射状皱纹，边沿薄而平截。 |                                   |                                                                               |
| 杂质    | 无肉眼可见外来杂质                                                |                                   |                                                                               |

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 |    | 检测方法 |
|--------|--------|----|------|
|        | 赤芝     | 紫芝 |      |
| 水分，%   |        |    |      |

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 | 检测方法       |
|--------------------|-----|------------|
| 铅（以 Pb 计），mg/kg ≤  | 1.0 | GB 5009.12 |
| 总砷（以 As 计），mg/kg ≤ | 1.0 | GB 5009.11 |
| 总汞（以 Hg 计），mg/kg ≤ | 0.1 | GB 5009.17 |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg ≤  | 0.5 | GB 5009.15 |
| 注：污染物限量以干重计。       |     |            |

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

以同一生产基地、同一品种、同一批次采收、加工、同规格、包装完好的产品作为一组批。

7.2 抽样

按生产批次和数量比例随机抽样。总包件数不足 5 件，逐件取样；5 件～99 件，随机抽取 5 件；100 件～1000 件，按 5 %比例取样；超过 1000 件，超过部分按 1 %比例取样。抽样量≥500g，平均分为两份，一份供检验，一份供留样保存。

7.3 判定规则

检验结果全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。检验结果中若有不符合本文件规定时，允许按相关规定进行复检，以复检结果为准。

8 标志和标签、包装、运输、贮藏、保质期

8.1 标志和标签

预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定，并标示“婴幼儿、孕妇及哺乳期妇女等特殊人群不推荐食用”等警示语，其标签、说明书、广告、宣传不应涉及疾病预防及治疗功能等内容。

储运包装标志应符合 GB/T 191 的规定，按照 GB/T 18455 的规定标示回收标志。

## 8.2 包装

产品包装应符合 GB 23350 及相关食品安全标准的规定，无毒、无害、无异味，防透水性好、密封、防潮、防污染。

## 8.3 运输

运输工具应清洁、卫生，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运，防止日晒雨淋及撞击，小心轻放，不应压踏。

## 8.4 贮藏

产品应放于通风、干燥的常温仓库或冷库内，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混放。应距离周围墙壁 20 cm 以上，距离地面 10 cm 以上。

## 8.5 保质期

在满足本文件 8.2、8.4 规定的条件下，产品保质期应符合包装标示规定。

## 9 其他要求

灵芝作为食品原料时，应按传统食用习惯用于生产，仅适用于粉碎、切片、炒制、干制、水煮、泡酒、蒸煮等传统工艺。

---