

DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/072—2021

食品安全地方标准 灵芝

2022-X-XX 发布

2022-X-XX 实施

广西壮族自治区健康委员会 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专利的责任。

本文件由广西壮族自治区卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：广西壮族自治区中医药研究院。

本文件主要起草人：李力、宋志钊、梁威、赖克道、刘元、罗霞、刘布鸣、张颖、韦韡、文志云、陈明生、冯军、李星宇、许晓燕。

食品安全地方标准

灵芝

1 范围

本文件规定了灵芝的术语和定义、要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期、每日推荐食用量和不适宜人群。

本文件适用于多孔菌科真菌赤芝或紫芝的子实体鲜品，经清洗、切片（或不切片）、干燥、包装（或不包装）等工艺加工的制品。

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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 5009.268 食品安全国家标准 食品中铬的测定

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

SN/T 4260 中华人民共和国出入境检验检疫行业标准 出口植物源食品中粗多糖的测定 苯酚-硫酸法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

灵芝 *Ganoderma* (Curtis) P. Karst.

多孔菌科 (Polyporaceae) 灵芝属 (*Ganoderma*) 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，经清洗、切片（或不切片）、干燥、包装（或不包装）等工艺加工的制品。

4 要求

4.1 原料要求

应无杂质，无腐烂，无霉变，无异味，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	
	赤 芝	紫 芝
色 泽	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	皮壳紫黑色，有漆样光泽；菌肉锈褐色
气 味	应有本品特有的气味	
组织形态	菌盖完整，呈肾形、半圆形或近圆形；或片状、块状	
杂 质	无正常视力可见的外源性杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/（g/100g）	≤ 15.0
粗多糖（以无水葡萄糖计）/（g/100g）	≥ 0.9
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 1.0
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤ 2.0
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.5
总砷（As）/（mg/kg）	≤ 0.5
总汞（Hg）/（mg/kg）	≤ 0.1

4.4 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

应符合 GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

将样品放于洁净的白色瓷盘中，在自然光下以正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，并在室温下，嗅其气味。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.2 粗多糖

按SN/T 4260规定的方法测定。

6.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.4 铬

按GB 5009.268规定的方法测定。

6.2.5 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

6.2.6 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.2.7 总汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

6.2.8 农药残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

7.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

7.3 判定规则

7.3.1 检验结果全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。

7.3.2 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 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标签、标志

8.1.1 预包装标签应符合 GB 7718 的要求。

8.1.2 包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 及国家有关规定。

8.2 包装

产品包装材料应符合国家有关食品安全标准规定，无毒无害无异味，防透水性好。包装应密封，防潮、防污染。

8.3 运输

运输设备应洁净卫生，不应与腐蚀性物品、不清洁物品或散发强烈气味及有毒、有害物品混合装运。运输途中应防雨、防湿、防潮和防热。装卸时应轻拿轻放。

8.4 贮存

产品应贮存在干燥、阴凉、清洁、通风良好、卫生安全的场所，有防尘、防蝇、防鼠、防晒、防雨等设施。应离地离墙存放，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。

8.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。

9 每日推荐食用量和不适宜人群

推荐食用量6 g~12 g/日；孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿等特殊人群不宜食用。
