

# Q/YBC

## 云南云百草实验室有限公司企业标准

Q/YBC 0001 S-2022

### 蛹虫草蝉花精粉

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53010513 S-2022  
备案日期: 2022年 12月 02日

2022-11-30 发布

2022-12-02 实施

云南云百草实验室有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的蛹虫草蝉花精粉，是以蛹虫草和蝉花子实体（人工培植）为主要原料，经清理、干燥、超微粉碎（过 200 目筛）、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标参照 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由云南云百草实验室有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：虞泓。

省食品  
案号: 5  
日期:

# 蛹虫草蝉花精粉

## 1 范围

本标准规定了蛹虫草蝉花精粉的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以蛹虫草和蝉花子实体（人工培植）为主要原料，经原料清理、干燥、超微粉碎（过200目筛）、包装等工艺制成的蛹虫草蝉花精粉。

## 2 规范性引用文件

本标准所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。凡是不标注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 蛹虫草、蝉花子实体（人工培植）：干净，无裂变、无霉变、无虫蛀、无异味等，并符合相应的食品标准及相关规定。

3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 3.2 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
形态	粉末状，均匀细腻，无结块	取适量样品，置于干燥洁净的白瓷盘内，在自然光下，目视、鼻嗅、口尝。
色泽	具有该品种产品应有的色泽，均匀一致	
气味及滋味	具有该品种产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
虫草腺苷, g/100g	≥	0.055	NY/T 2116
蛋白质, g/100g	≥	5.0	GB 5009.5
多糖, %	≥	2.5	附录 A
水分, g/100g	≤	9.0	GB 5009.3
总灰分(以干基计), g/100g	≤	6.0	GB 5009.4

## 3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法	
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12

## 3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

## 3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

## 3.7 微生物限量

3.7.1 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

3.7.2 微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB4789.3
霉菌, CFU/g	≤	50			GB4789.15

<sup>a</sup> 样本的采集及处理按 GB 4819.1 和 GB/T 4819.21 执行。

## 3.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJF 1070规定的方法测定。

## 3.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760干制食用菌的规定。

## 3.10 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一批原料、同一班次、同一工艺生产的同一类型、同一规格的产品为一批。

### 4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不少于100个最小包装，总重不低于30kg；抽样数量不少于20个最小包装且总量不低于2kg，样品分为2份，一份检验，另一份留样备查。

### 4.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

### 4.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 正常生产后，原料、生产工艺、生产设备发生较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

### 4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格，不得复检；其余指标中若有一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

## 5 标志、包装、运输、贮存

### 5.1 标志

5.1.1 销售包装的标签标识应符合GB 7718、GB 28050及有关规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

### 5.3 运输

运输工具应具防雨、防晒设施，保持清洁卫生、干燥；不得与有毒、有害、有异味、易污染物的物品混装混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

### 5.4 贮存

产品应贮存在阴凉干燥、清洁、卫生、通风良好食品库房内，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。按产品不同品种分别堆码整齐；堆放时应离地、离墙放置。

附录 A  
(规范性附录)  
蛹虫草中多糖的测定

A. 1 标准储备液的配制

精密称取 105℃干燥至恒重的标准葡萄糖 100mg 置于 100ml 容量瓶中，加水适量使溶解，稀释至刻度，摇匀备用。

A. 2 标准曲线的制作

精密量取 0.5ml、1.0ml、1.5ml、2.0ml、2.5ml、3.0ml、3.5ml、4.0ml 上述标准储备液于 50ml 容量瓶中，加水至刻度，摇匀，作为标准溶液，分别精密量取此标准溶液 2.0ml，置试管中，分别加 5%苯酚溶液 1ml，混匀，迅速加入浓硫酸 7.0ml，摇匀，于 40℃水浴中保温 30min，再置冰水浴中 5min，取出。以水为空白。在 490nm 波长处测定吸收度。以吸收度为纵坐标，浓度 (mg/ml) 为横坐标，制作标准曲线。

A. 3 样品溶液的配制

分别精密称取蛹虫草蝉花精粉 1.000g，置于 50ml 心形瓶中，加接近于 30ml 的水，热回流 2 小时，离心过滤，定容至 100ml，摇匀后取溶液 10ml 置离心管中，加 50ml 无水乙醇混匀，在离心机中以 4000r/min 离心 5min，小心倾出上清液，并弃去。将离心管中沉淀物用热水溶解转移至 100ml 容量瓶，用热水冲洗离心管 3 次，一并转入容量瓶，加水至刻度，混匀，作为待测液。

A. 4 样品溶液的测定

将第 3 步所制备的待测液分别精密量取 2.0ml 置试管中，以水为空白，之后照“标准曲线的制作”项下，从“加 5%苯酚溶液 1ml 起”操作，在 490nm 波长处测定吸收度，按外标法计算，即得。

结果由以下公式计算：

$$\text{多糖含量 (mg/g)} = C \cdot V_3 \cdot V_1 / V_2 \cdot W \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

V1---初次定容体积 (ml)

V2---从 V1 中取出的溶液体积 (ml)

V3---最后定容体积 (ml)

C---4 项下测定的样品浓度 (mg/ml)

W---样品称重 (g)



## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2022 年 10 月 18 日至 2022 年 10 月 27 日在 云百草实验室有限公司官方微信公众号 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。

备案单位（盖章）

2022年11月15日

刘子豪

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 11 月 15 日