

Q/YBL

云南贝朗生物科技有限公司企业标准

Q/YBL 0006 S—2023

灵芝制品

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010485 S-2023

备案日期: 2023 年 11 月 08 日

2023-11-08 发布

2023-11-10 实施

云南贝朗生物科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的灵芝制品是以干制灵芝为主要原料，经挑选（或不挑选）、分切（或不分切）、粉碎（或不粉碎）、压片（或不压片）、包装等工艺生产加工而成。根据相关法律法规制定本标准，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按照 DBS 53/ 036-2023 《云南省食品安全地方标准 灵芝》、GB 7101-2022 《食品安全国家标准 饮料》制定，其中铅限量指标严于食品安全地方标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南贝朗生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈志。

食品
号: 5
期:

灵芝制品

1 范围

本标准规定了灵芝制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以干制灵芝为主要原料，经挑选（或不挑选）、分切（或不分切）、粉碎（或不粉碎）、压片（或不压片）、包装等工艺生产加工而成的灵芝制品。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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。

3 产品分类

- 3.1 根据原料干燥方式的不同分为：自然干燥灵芝、热风干燥灵芝、冷冻干燥灵芝。
3.2 根据产品加工形态的不同分为：干制品类（整个干灵芝、灵芝干片、冻干灵芝片等）、粉类（灵芝粉、冻干灵芝粉等）、压片类（灵芝压片等）等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 灵芝：应符合 DBS 53/036 的规定。
4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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
色 泽	具有本品固有的色泽。	取适量样品放入洁净干燥的白瓷盘中，在自然光线明亮处目视、鼻嗅。
气 味	气味正常，无异味。	
形 态	具有本品固有的形态。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标			检 验 方 法
		干品类	粉类	压片类	
水分, g/100g	≤	15.0	15.0	16.0	GB 5009.3
粗多糖(以葡萄糖计) ^a , g/100 g	≥	0.5			SN/T 4260
^a 粗多糖以干基计。					

4.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目		指 标	检验方法
无机砷 ^a (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.15
甲基汞 ^b (以Hg计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.17
a: 无机砷限量可先测定其总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定。			
b: 甲基汞限量可先测定其总汞, 当总汞含量不超过甲基汞限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定甲基汞; 否则, 需测定甲基汞含量再作判定。			

4.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 粉类及压片类产品致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6.2 粉类及压片类产品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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1、GB/T 4789.21 执行。					

4.7 净含量

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

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原辅料、同一批投料，同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取：抽样基数不少于1000袋/瓶，随机抽样20袋/瓶。样品分成2份，送检验机构，1份用于检验，1份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前应必须由公司的质量检验部门进行出厂检验，经检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定执行。

5.4 型式检验

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

- a) 产品投入批量生产时；
- b) 原料、配方、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不合格项时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品包装的标签标识应符合 DBS 53/036 及有关规定；应标注不适宜人群和每日最大食用限量。
- 6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，包装封口应严密，不得破损。

6.3 运输

产品运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。堆放时应离地、离墙20cm以上，堆码高度以提取方便为宜

章

日

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2023年10月09日至2023年10月16日在企业标准信息公共服务平台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）

2023年10月09日

陈志

备案单位主要负责人（签字）

2023年10月09日