

# Q/YSY

## 云南善衍生物科技有限公司企业标准

Q/YSY 0001 S—2021

---

### 蛹虫草粉

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53010280 S-2021  
备案日期: 2021年06月28日

2021-06-28 发布

2021-06-30 实施

云南善衍生物科技有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的蛹虫草粉是以蛹虫草为原料，经干燥、粉碎、灭菌、包装等工艺加工制成，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，作为本企业组织、生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南善衍生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：彭海霞

省食  
号  
日期

# 蛹虫草粉

## 1 范围

本标准规定了蛹虫草的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以蛹虫草为原料，经干燥、粉碎、灭菌、包装等工艺加工制成的蛹虫草粉。

## 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：应无霉变、无虫蛀、无杂质，并符合相应的食品标准及有关规定。

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：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

### 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
色泽	黄褐色，色泽均匀	取 50g 样品，置于白瓷盘中，于自然光下目视，鼻嗅，口尝
组织形态	均匀粉末状	
滋味和气味	甘，微腥，具有蛹虫草固有的香味，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
水分, g/100g	≤ 7	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8	GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≥ 15	GB 5009.5
腺苷, g/100g	≥ 0.055	NY/T 2116
多糖, g/100g	≥ 2.5	附录 A

### 3.4 污染物限量

应符合GB 2762的相关规定，严于食品安全国家标准应符合表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	≤ 0.8	GB 5009.12

### 3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

### 3.6 微生物限量

3.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6.2 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 (若非指定, 均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15

<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

### 3.7 净含量

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

### 3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂质量应符合相应的国家标准和有关规定；

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 蔬菜制品的规定。

### 3.9 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一批投料，同一生产工艺生产的同一规格的产品为一批

### 4.2 抽样

所抽样品必须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得低于100个最小包装，总重不得低于30kg，抽取样品不少于20个最小包装且总量不低于2kg，抽取的样品分成2份，一份用于检验，另一份留样。

### 4.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门按本标准进行，检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按照国家有关规定执行。

#### 4.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原辅料、设备、工艺有较大改变，有可能影响产品质量时；
- b) 长期停产，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品药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，全部指标检验合格，即判定该产品合格，微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品不合格，不得进行复检；其余指标若有不合格项，可对留样进行复检，以复检结果为准。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

5.1.1 产品标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 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及有关规定；封口严密，包装牢固。

#### 5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、有防晒、防潮、防雨淋装置，不得与有毒有害的物品混装混运。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

#### 5.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或异味的物品同库贮存。产品应在5℃~35℃贮存，低于或高于此温度范围，应有防冻或防热措施。产品应贮存在干燥、通风、阴凉和清洁的库房中；不得露天堆放、日晒雨淋或靠近热源；产品堆放应隔墙，离地20cm以上。

附 录 A  
(规范性附录)  
附录 A 粗多糖的测定

#### 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、2mL、2.5mL、3.0mL、3.5mL、4.0mL上述标准储备液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。以第一份为空白。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粉2.0000g，置于50mL心形瓶中，加接近30mL的水，热回流2小时，过滤，定容至50mL摇匀后取溶液1mL置10mL离心管中，加5mL无水乙醇混匀，在离心机中以4000r/min离心10min，小心倾出上清液，并弃之。将离心管中沉淀物用水溶解转移至100mL容量瓶中，用水冲洗离心管3次，一并转入容量瓶中，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至试管中，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，既得。

结果由以下公式计算：

$$X = \frac{C \times V_3 \times V_1}{V_2 \times W}$$

式中：

X—为粗多糖含量（mg/g）

V<sub>1</sub>—为初次定容体积（mL）

V<sub>2</sub>—为从V<sub>1</sub>中取出的溶液的体积（mL）

V<sub>3</sub>—为最后定容体积（mL）

C—为4项下测定的样品浓度初次定容浓度（mg/mL）

W—为样品重量（mg）

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》。



彭海霞

备案单位主要负责人（签字）

2021年06月21日