

T/JCBD

吉林省品牌建设促进会团体标准

T/JCBD 45—2025

“吉致吉品”桑黄冻干粉

"Jizhijipin" - Sanghuangporus vaninii freeze-dried powder

2025 - 08 - 18 发布

2025 - 08 - 28 实施

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。

本文件由吉林省品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：吉林省产品质量监督检验院、吉林黄之皇生物科技有限公司、吉林省农业科学院、吉林农业大学、吉林桑黄生物科技集团有限公司。

本文件主要起草人：张旭、安思雨、杨雪、赫文龙、孙成忠、刘杰、王迪、李铁柱、秦凤贤、刘笑笑、王家利、杨琪、李冰佼、王思琪、姜懿桐、姜海洋、陈雪、李新、郇轩宇、秦宇婷、王骑、杨波、任明月、何苗。

"吉致吉品"桑黄冻干粉

1 范围

本文件规定了“吉致吉品”桑黄冻干粉的技术要求、净含量、检验规则、标签、标志、包装、贮存、运输的要求。

本文件适用于“吉致吉品”桑黄冻干粉的质量要求及产品认证。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 1676-2023 食用菌中粗多糖的测定 分光光度法
- SN/T 4592-2016 出口食品中总黄酮的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》 国家市场监督管理总局令第 70 号（2023）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3. 1

“吉致吉品”桑黄冻干粉 “Jizhijipin” – *Sanghuangporus vaninii* freeze-dried powder

以桑黄的干燥子实体为原料，经提取、过滤、浓缩、冻干、粉碎、灭菌、包装、外包装而制成的，并符合“吉致吉品”品牌标准要求，通过“吉致吉品”品牌第三方评价认证，获得“吉致吉品”标志的桑黄冻干粉。

4 技术要求

4. 1 原料要求

桑黄应符合 DBS22/039-2024 有关规定。

4. 2 感官要求

应符合表 1 要求。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	黄棕色至黄褐色	取 5g 左右样品置洁净白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其外观形态，按标签上所述的使用方法与透明的玻璃杯中冲溶稀释后，嗅其香气，辩其滋味，静置 2 min后，看烧杯底部有无异物
组织形态	均匀粉状	
滋、气味	具有桑黄特有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4. 3 理化指标

应符合表 2 要求。

表2 理化指标

项目	限量	检验方法
水分，%	≤6.0	GB 5009.3
灰分，%	≤4.0	GB 5009.4
多糖，%	≥0.05	NY/T 1676
总黄酮，%	≥0.05	SN/T 4592

注：多糖、总黄酮指标符合其中一项要求即可。

4. 4 微生物限量

应符合表 3 要求。

表3 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	100	GB 4789.3 第二法
霉菌, CFU/g	≤50				GB 4789.15 第一法
致病菌项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注：^a样品的采集及处理按GB 4789.1 执行。

4.5 其他限量指标

污染物限量及食品添加剂使用限量分别应符合 GB 2762 及 GB 2760 的要求。

5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》国家市场监督管理总局令第 70 号（2023）的要求，检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 出厂检验

- 6.1.1 每批产品应检验合格后方可出厂。
- 6.1.2 出厂检验的项目应包括感官要求、理化指标和微生物限量。

6.2 型式检验

型式检验项目为技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。如有下列情况时也应进行型式检验：

- 1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- 2) 原辅料质量出现大的波动时；
- 3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3 判定规则

- 6.3.1 检验项目全部符合本文件的规定，判该批产品为合格产品。
- 6.3.2 感官要求、理化指标、微生物限量和污染物限量中有 1 项不符合本文件的规定，允许对该批次产品加倍抽样复验。若复验项目仍不符合本文件的规定，则判该批产品为不合格。

7 标签、标志、包装、贮存、运输

7.1 标签

应符合 GB 7718 、GB 28050 的规定。

7.2 标志

运输包装图示标志应符合 GB/T 191 规定。获得“吉致吉品”品牌认证证书的生产经营主体应在经营活动中，在其获得认证的项目范围和期限内，在相关的包装中规范使用“吉致吉品”品牌标识。

7.3 包装

包装材料应符合食品包装卫生要求。

7.4 贮存

7.4.1 应存放阴凉、通风、干燥处，避免阳光直射。应防火、防虫、防蝇、防鼠等设施，并应防止农药和其他化学物品污染成品，产品不得与有毒、有腐蚀性，易挥发性物品同库储存。

7.4.2 垛堆应离开地面、墙壁 20 cm 以上。

7.4.3 保质期 24 个月。

7.5 运输

7.5.1 运输工具应保持干燥、清洁、平整、无异味；应防止污染。

7.5.2 运输时要防止受热、受潮。

7.5.3 运输时应轻装轻卸，平面堆放，防止倾倒、重压，防止包装破碎和产品变形。若有破损时，应及时加封。

7.5.4 运输过程中严禁重压，不得与有毒、有异味、有腐蚀性的物品混运。

7.5.5 在周转堆放时，应防止日晒雨淋，不得在露天长期堆放，或直接放在地上，以免受潮。
