

DBS22

吉 林 省 地 方 标 准

DBS22/039 —2024

食品安全地方标准 桑黄

Local food safety standards — *Sanghuangporus vaninii*

2024-12-25 发布

2025-03-25 实施

吉林省卫生健康委员会 发 布

前 言

本标准按照 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。

本文件由吉林省卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：长春中医药大学、吉林省疾病预防控制中心。

本文件主要起草人：李庆杰、刘思洁、杨树东、郭金芝、丁云录、王辉、李忠林、范宇光、孙成忠、李长兴、陈晓华、石颖。

吉林省食品安全地方标准

桑黄

1 范围

本文件规定了桑黄的术语和定义、要求、每日限制食用量和不适宜人群。

本文件适用于食品原料用桑黄。

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 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 5009.4	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 5749	生活饮用水卫生标准	

3 术语和定义

3.1 桑黄 *Sanghuangporus vaninii*

人工栽培锈革孔菌科桑黄菌属瓦宁木层孔菌 *Sanghuangporus vaninii* (Ljub) L. W. Zhou&Y. C. Dai 的干燥子实体。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 桑黄应清洁，无腐烂、霉变和病虫害。

4.1.2 加工用水应符合 GB 5749 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	检验方法
组织形态	本品完整者呈马蹄形、半月形；外表面黄棕色、棕褐色至黑色，切面棕黄色与棕褐色相间，不光滑，菌管与菌肉层次明显，菌管多层，本品应清洁、无腐烂、霉变和病虫害。	取适量试样置于洁净白色的瓷盘中，在自然光下观察色泽、形态和杂质，闻其气味、品其滋味。
滋、气味	具有桑黄特有滋味、气味，气微，不得有其它异味。	
杂质	不得有肉眼可见外来杂质。	

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
水分/（g/100 g）	≤ 15.0	GB 5009.3
总灰分（以干基计） /（g/100 g）	≤ 5.0	GB 5009.4

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
铅（以 Pb 计） /（mg/kg）	≤ 1.0（以干重计）	GB 5009.12
无机砷（以 As 计） /（mg/kg）	≤ 0.5（以干重计）	GB 5009.11
甲基汞（以 Hg 计） /（mg/kg）	≤ 0.1（以干重计）	GB 5009.17
镉（以 Cd 计） /（mg/kg）	≤ 0.5（以干重计）	GB 5009.15

4.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 及相关公告的规定。

5 每日限制食用量和不适宜人群

推荐食用量不超过 6 克/日。孕妇、哺乳期妇女、婴幼儿，以及对该品种过敏者等特殊人群不宜食用。