ICS 11.120.01
CCS B 38

T/CS

团 体 标 准

T/CS 397—2026

刺五加高纯度制品质量要求

Quality requirements for high-purity products of Acanthopanax senticosus

2026 — 08 — 07 发布 2026 — 08 — 07 实施

中国商品学会 发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　原辅料要求 1
5　技术要求 1
5.1　感官要求 2
5.2　理化指标 2
5.3　微生物限量 2
5.4　污染物限量 2
5.5　农药残留限量 2
5.6　净含量 2
6　检验规则 2
6.1　原辅料检验 2
6.2　检验分类 2
6.3　组批 3
6.4　出厂检验 3
6.5　型式检验 3
6.6　判定规则 3
7　标志标签、包装、运输和贮存 3
7.1　标志标签 3
7.2　包装 3
7.3　运输 3
7.4　贮存 3

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专利的责任。

本文件由江苏美膳官品牌管理有限公司提出。

本文件由中国商品学会归口。

本文件起草单位：江苏美膳官品牌管理有限公司、东北林业大学、康道生物（南通）有限公司、中国农业科学院原子能利用研究所。

本文件主要起草人：张文利、赵修华、葛鹏伟、赵剑、徐海彪、胡瑞、李淑英。

刺五加高纯度制品质量要求

1 范围

本文件规定了刺五加高纯度制品的原辅料要求、技术要求、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于刺五加高纯度制品的生产、检验和销售。

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 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 食品微生物学检验 大肠菌群计数
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 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.12 食品安全国家标准 食品微生物学检验 产肉毒毒素梭菌及肉毒毒素检验
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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

刺五加高纯度制品 high-purity products of acanthopanax senticosus

以刺五加为原料，经提取、分离、纯化等工艺制得的，刺五加苷、多糖等功能成分含量较高的制品。

4 原辅料要求

4.1 刺五加应符合《中华人民共和国药典》的规定。
4.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
4.3 纯化水应符合《中华人民共和国药典》的规定。

5 技术要求

5.1 感官要求

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	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在充足的自然光线下目测其色泽、组织形态/性状、杂质，嗅其气味，尝其滋味。
组织形态/性状	外形整齐或一致，正常视力无可见外来异物	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

5.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

产品类别	基本要求	检验方法
干燥失重，% ≤	5.0	GB 5009.3
灰分，% ≤	5.0	GB 5009.4
总皂苷，% ≥	2.0	保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则（2020 版） 十四、保健食品中总皂苷的测定
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	2.0	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	1.0	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计），mg/kg ≤	0.3	GB 5009.17
六六六（HCH），mg/kg ≤	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕（DDT），mg/kg ≤	0.1	GB/T 5009.19

5.3 微生物限量

微生物限量指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量	检测方法
菌落总数/（CFU/g）	≤30000	GB 4789.2
大肠菌群/（MPN/g）	≤0.92	GB 4789.3
霉菌和酵母/（CFU/g）	≤50	GB 4789.15
金黄色葡萄球菌/（25g）	≤0	GB 4789.4
沙门氏菌/（25g）	≤0	GB 4789.10

5.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.6 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 原辅料检验

原辅料入库应经检验部门检验合格后方可入库。

6.2 检验分类

检验应分为出厂检验和型式检验。

6.3 组批

以在成型前使用同一台混合设备一次混合量所生产的均质产品为一批。

6.4 出厂检验

6.4.1 出厂检验项目应包括感官要求、干燥失重、灰分、总皂苷及微生物限量要求。应对产品进行逐批检验，检核合格后方可出厂。同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。

6.4.2 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 6 个最小销售包装的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

6.5 型式检验

6.5.1 正常生产时每半年应进行一次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验：

a) 产品定型时；
b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

6.5.2 型式检验项目为本文件第 5 章全部项目。型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 12 个最小销售包装的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

6.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。有 2 项（含 2 项）以上不合格时则判定该产品不合格，若有一项不合格时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

7 标志标签、包装、运输和贮存

7.1 标志标签

7.1.1 预包装食品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.2 食品添加剂应按照 GB 2760 规定的通用名称在产品标签中如实标示。

7.1.3 除其他法律、法规或食品安全国家标准另有规定外，未主动添加相关物质，且经检测未检出的，可按国标规定合规标注；禁止虚假标注“不添加”“不使用”及其同义语。

7.2 包装

7.2.1 与食品直接接触的包装材料应使用安全、无毒、不易发生化学物质迁移风险的食品包装材料。

7.2.2 包装使用应遵循减量化原则，避免过度包装，并应符合 GB 23350 的规定。

7.2.3 宜优先选择可回收利用或可生物降解的环保包装材料。

7.3 运输

运输工具应保持清洁、卫生、无异臭、无异味、无污染。运输过程中应防雨、防潮、防曝晒。严禁与有毒、有害、有异味或易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应密封贮存于阴凉、干燥、清洁卫生、通风、防鼠、无异味的库房内。贮存时产品应与墙面、地面保持一定间距，严禁与有毒、有害、有异味或易污染的物品混存。