



411582S-2017



辉县市清荣农林开发专业合作社企业标准

Q/HQN 0001S-2017

食用菌羹

2017-07-14 发布

2017-07-14 实施

辉县市清荣农林开发专业合作社 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由辉县市清荣农林开发专业合作社提出。

本标准由河南科技学院食品学院起草。

本标准起草人：高晗，樊远星，范清荣。

H N
Q B

食用菌羹

1. 范围

本标准规定了食用菌羹的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以木耳、银耳、黄秋葵中的一种或几种为原料，经粉碎或不粉碎，生活饮用水浸泡，加生活饮用水煮制，辅以或不辅以白砂糖调配，灌装杀菌，包装加工而成的食用菌羹。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。

2.1.2 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317及GB 13104的规定。

2.1.4 生产用水（生活饮用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 黄秋葵应符合NY/T 1045的规定。

2.2 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
容器		密封完好，无泄漏，无胖听，容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	从样品中取出一杯，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
内 容 物	色泽	具有原料物质特有色泽味	
	性状	具有本品特有的性状，粘稠糊状液态	
	气味、滋味	具有本品特有气滋味，无异味	
	杂质	无正常视力肉眼可见杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	检测方法
可溶性固形物，%	≥	1	GB/T 12143
水分，%	≤	95	GB 5009.3
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.15
锡（以Sn计），mg/kg	≤	250	GB 5009.16
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.17
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB 5009.19
米酵菌酸 ^a ，mg/kg	≤	0.1	GB 5009.189
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注1：*指标严于国家标准；注2：a仅适于木耳银耳羹。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/ g）	5	2	1	10	GB 4789.3 中平板计数法
沙门氏菌（/25 g）	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 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； 注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

真菌毒素应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定。农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数和大肠菌群的检验；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于适用于以木耳、银耳、黄秋葵中的一种或几种为原料，经粉碎或不粉碎，生活饮用水浸泡，加生活饮用水煮制，辅以或不辅以白砂糖调配，灌装杀菌，包装加工而成的食用菌羹。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了食用菌羹的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

其中理化指标中铅指标严于国家标准GB 2762。

辉县市清荣农林开发专业合作社

2017 年 06 月 13 日