



411461S-2017



西峡鸿洋食品有限公司企业标准

Q/XHS 0003S-2017

香菇粉

2017-07-04 发布

2017-07-04 实施

西峡鸿洋食品有限公司 发布

前 言

企业标准按GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。
本标准由西峡鸿洋食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：张峰、杨学娟。

H N

Q B

香菇粉

1 范围

本标准规定了香菇粉的要求，试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。
本标准适用于以干香菇为原料，经原料风选、挑拣、烘干、粉碎、筛分制成的非即食香菇粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香菇应符合GB 7096的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749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 | 试验方法 |
|----|----------------|--|
| 性状 | 疏松、均匀一致的粉状 | 从样品中取出10克，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。 |
| 色泽 | 具有香菇粉固有的色泽 | |
| 气味 | 具有香菇粉固有的气味，无异味 | |
| 滋味 | 有香菇粉独特的风味，无异味 | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | |

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 | 检验方法 |
|-----------------|-------|------------|
| 水分， g/100g | ≤ 12 | GB 5009.3 |
| 总砷（以As计）， mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 镉（以Cd计）， mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.15 |
| 汞（以Hg计）， mg/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.17 |
| 铅*（以Pb计）， mg/kg | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其它卫生要求

污染物限量应符合GB 2762的规定；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

编制说明

香菇粉是以干香菇为原料，经原料风选、挑拣、烘干、粉碎、筛分制成的香菇粉。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，参照GB 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》等标准要求，特制定本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

H N

西峡鸿洋食品有限公司
2017年06月06日

Q B