



417204S-2020



卢氏善都生物工程有限公司企业标准

Q/LSSG 0002S-2020

香菇（柄）提取物

2020-12-27 发布

2020-12-27 实施

卢氏善都生物工程有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

本标准由卢氏善都生物工程有限公司提出。

本标准起草单位：卢氏善都生物工程有限公司。

本标准主要起草人：乔莉。

H N

Q B

香菇（柄）提取物

1 范围

本标准规定了香菇（柄）提取物的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香菇（柄）为原料，经验收、粉碎、加入生活饮用水提取、澄清、过滤、浓缩、添加或不添加麦芽糊精、喷粉干燥或真空干燥，粉碎，过筛，混匀、包装加工而成的香菇（柄）提取物，作为普通食品加工用原料，不直接食用。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香菇（柄）应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 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	检验方法
性状	粉末状	从样品中取出少许，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	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	具有本品应有的滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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)	≤ 7.0	GB 5009.3
粗多糖（以葡萄糖计）/ (g/100g)	≥ 40	按《保健食品功效成分检测方法》2002年版（王光亚主编）中粗多糖的测定方法执行
总砷（以As计）/ (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计）/ (mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
六六六/ (mg/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/ (mg/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.19

狄氏剂/ (mg/kg)	≤	0.05	GB/T 5009.19
艾氏剂/ (mg/kg)	≤	0.05	GB/T 5009.19
镉 (以Cd计) / (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.15
总汞 (以Hg计) / (mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.17
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

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 ³	3×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌和酵母/(CFU/g)	≤	50			GB 4789.15
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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 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

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香菇（柄）为原料，经验收、粉碎、加入生活饮用水提取、澄清、过滤、浓缩、添加或不添加麦芽糊精、喷粉干燥或真空干燥，粉碎，过筛，混匀、包装加工而成的香菇（柄）提取物，作为普通食品加工用原料，不直接食用。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 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

卢氏善都生物工程有限公司

H N

Q B