



412660 S-2021



河南自然之道生物工程有限公司企业标准

Q/ZRZD 0005S-2021

---

# 香菇提取物

2021-11-08 发布

2021-11-08 实施

---

河南自然之道生物工程有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南自然之道生物工程有限公司提出。

本标准起草单位：河南自然之道生物工程有限公司。

本标准主要起草人：符涛。

本标准自发布实施日起替代Q/ZRZD 0005S-2020。

HN  
QB

# 香菇提取物

## 1 范围

本标准规定了香菇提取物的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以香菇为原料，经热水提取、过滤、减压浓缩、分离、添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、粉碎、混合、包装而成香菇提取物。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 香菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 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           | 从样品中取出一瓶，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                               |
| 灰分/(g/100g)         | ≤ 10.0 | GB 5009.4                               |
| 总砷（以As计）/(mg/kg)    | ≤ 0.5  | GB 5009.11                              |
| *铅（以Pb计）/(mg/kg)    | ≤ 0.9  | GB 5009.12                              |
| 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 |
| 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   |
| * 铅的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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                   | 检验方法              |
|--------------------------------------------|-----------------------|---|-----------------|-------------------|-------------------|
|                                            | n                     | c | m               | M                 |                   |
| 菌落总数/(CFU/g)                               | 5                     | 2 | 10 <sup>3</sup> | 5×10 <sup>4</sup> | GB 4789.2         |
| 大肠菌群/(CFU/g)                               | 5                     | 2 | 10              | 100               | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| 霉菌/(CFU/g) ≤                               | 50                    |   |                 |                   | GB 4789.15        |
| 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 第二法    |
| 注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 |                       |   |                 |                   |                   |

## 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

生产加工过程卫生要求应符合 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、理化指标、微生物限量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

香菇提取物是以香菇为原料，经热水提取、过滤、减压浓缩、分离、添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、粉碎、混合、包装而成。

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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南自然之道生物工程有限公司

H N  
Q B