



411701S-2022



洛阳宇寿生物科技有限公司企业标准

Q/LYS 0013S-2022

菌菇挂面

2022-06-28 发布

2022-06-28 实施

洛阳宇寿生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳宇寿生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：白晓东。

H N

Q B

菌菇挂面

1 范围

本标准规定了菌菇挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、黑麦粉、苦荞粉中的一种或两种为原料，加入菌菇粉[羊肚菌、牛舌菌（牛排菌）、香菇、茶树菇、白灵菇、杏鲍菇、金针菇、猴头菇、鸡腿菇、花菇、竹荪、滑子蘑、黑木耳、姬松茸、鸡油菌、蛹虫草、草菇、牛肝菌、真姬菇、滑菇、鲍鱼菇、红平菇、海鲜菇、松茸、双孢蘑菇、元蘑、榆黄蘑（金顶蘑）、小平菇、秀珍菇、口蘑、松露（块菌）、糙皮侧耳]中的一种或几种，加入或不加入食用盐，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的菌菇挂面。

根据添加辅料不同可分为不同产品。

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 小麦粉、黑小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 苦荞粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 菌菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	条状	从样品中取出 1 袋，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽，检验有无杂质，用鼻嗅其气味，在沸水中煮 5 分钟后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，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	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239

自然断条率, %	≤	8.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤	8.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤	15.0	LS/T 3212
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
注: *铅的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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以小麦粉、黑麦粉、苦荞粉中的一种或两种为原料，加入菌菇粉[羊肚菌、牛舌菌（牛排菌）、香菇、茶树菇、白灵菇、杏鲍菇、金针菇、猴头菇、鸡腿菇、花菇、竹荪、滑子蘑、黑木耳、姬松茸、鸡油菌、蛹虫草、草菇、牛肝菌、真姬菇、滑菇、鲍鱼菇、红平菇、海鲜菇、松茸、双孢蘑菇、元蘑、榆黄蘑（金顶蘑）、小平菇、秀珍菇、口蘑、松露（块菌）、糙皮侧耳]中的一种或几种，加入或不加入食用盐，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的菌菇挂面。

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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳宇寿生物科技有限公司

QB