



412094S-2022



南阳市三辰生物科技有限公司企业标准

Q/NSC 0001S-2022

食用菌浓缩汁（液）

2022-08-01 发布

2022-08-01 实施

南阳市三辰生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市三辰生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：董超。

H N

Q B

食用菌浓缩汁（液）

1 范围

本标准规定了食用菌浓缩汁（液）的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以香菇、双孢蘑菇、杏鲍菇、牛肝菌、滑子菇、平菇、金针菇、银耳、木耳、茶树菇、草菇、海鲜菇、猴头菇中的一种为原料，经预处理、热水浸提，过滤、浓缩、添加或不添加食用盐、麦芽糊精、味精、白砂糖、低聚果糖、黄原胶中的一种或几种，经调配、灌装、封口、杀菌、包装工艺加工而成的食用菌浓缩汁（液），用于生产饮料或其他食品，不直接食用。

按食用菌品种的不同分为：香菇浓缩汁（液）、双孢蘑菇浓缩汁（液）、杏鲍菇浓缩汁（液）、牛肝菌浓缩汁（液）、滑子菇浓缩汁（液）、平菇浓缩汁（液）、金针菇浓缩汁（液）、银耳浓缩汁（液）、木耳浓缩汁（液）、茶树菇浓缩汁（液）、草菇浓缩汁（液）、海鲜菇浓缩汁（液）、猴头菇浓缩汁（液）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香菇、双孢蘑菇、杏鲍菇、牛肝菌、滑子菇、平菇、金针菇、银耳、木耳、茶树菇、草菇、海鲜菇、猴头菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB/T 2720 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 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
色泽	具有本品应有色泽	从样品中取出适量，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。
性状	液体或略粘稠，允许有少量沉淀。	
气、滋味	具有相应品种应有的滋味和气味，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	标准	
可溶性固形物（以 20℃折光计），%	≥	3.0	GB 12143
粗多糖，g/100g	≥	1.0	NY/T 1676
食用盐（以氯化钠计），%	≤	5.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
米酵菌酸 ^a ，mg/kg	≤	0.25	GB 5009.189
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于银耳浓缩汁（液）的检验。			

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 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
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, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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、可溶性固形物的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以香菇、双孢蘑菇、杏鲍菇、牛肝菌、滑子菇、平菇、金针菇、银耳、木耳、茶树菇、草菇、海鲜菇、猴头菇中的一种为原料，经预处理、热水浸提，过滤、浓缩、添加或不添加食用盐、麦芽糊精、味精、白砂糖、低聚果糖、黄原胶中的一种或几种，经调配、灌装、封口、杀菌、包装工艺加工而成的食用菌浓缩汁（液），用于生产饮料或其他食品，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，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。

南阳市三辰生物科技有限公司

H N

Q B