



413060 S-2023



三门峡荣汇生物科技有限公司企业标准

Q/SRHS 0001S-2023

香菇粉固体饮料

2023-10-04 发布

2023-10-04 实施

三门峡荣汇生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由三门峡荣汇生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张海峰、张长生。

H N

Q B

香菇粉固体饮料

1 范围

本标准规定了香菇粉固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香菇为原料，经验收、挑选或不挑选、粉碎或不粉碎、加入生活饮用水水煮、粗滤、精滤、浓缩、干燥，添加或不添加麦芽糊精、混匀、包装加工而成的香菇粉固体饮料。

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 20882.6 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	取少许产品，将其置于洁净无色透明的玻璃盘中，于自然光下，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	棕黄色或浅黄白色	
气 味	香菇的气味、无异味	
滋 味	香菇的滋味、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
多糖/（g/100g） ≥	5	NY/T 1676
水分/（g/100g） ≤	7.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤	0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg） ≤	0.5	GB 5009.11
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 ⁴	5×10 ⁴	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
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行；					
注 2：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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 12695 和 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许缺量、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为原料，经验收、挑选或不挑选、粉碎或不粉碎、加入生活饮用水水煮、粗滤、精滤、浓缩、干燥，添加或不添加麦芽糊精、混匀、包装加工而成的香菇粉固体饮料。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》和 GB/T 29602《固体饮料》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。

三门峡荣汇生物科技有限公司

H N
Q B