



410523S-2023



河南素佳生物科技有限公司企业标准

Q/HSJS 0001S-2023

# 食用菌固体饮料

2023-03-23 发布

2023-03-23 实施

河南素佳生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南素佳生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南素佳生物科技有限公司。

本标准主要起草人：曹现伟、鲁吉学、鲁铁。

H N

Q B

# 食用菌固体饮料

## 1 范围

本标准规定了食用菌固体饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用菌[双孢蘑菇、滑菇、榛蘑、香菇、海鲜菇、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇（柱状田头菇）、杏鲍菇、黑木耳、猴头菌、牛肝菌、羊肚菌、蛹虫草、鸡油菌、绣球菌]中的一种或多种为主要原料，经热水提取、过滤、浓缩、分离或不分离、喷雾干燥、粉碎或不粉碎、混合、包装而成的食用菌固体饮料。

根据原辅料不同，可分为：双孢蘑菇固体饮料、滑菇固体饮料、榛蘑固体饮料、香菇固体饮料、海鲜菇固体饮料、松茸固体饮料、平菇固体饮料、草菇固体饮料、金针菇固体饮料、茶树菇（柱状田头菇）固体饮料、杏鲍菇固体饮料、黑木耳固体饮料、猴头菌固体饮料、牛肝菌固体饮料、羊肚菌固体饮料、蛹虫草固体饮料、鸡油菌固体饮料、绣球菌固体饮料、混合食用菌固体饮料。

## 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 食用菌[双孢蘑菇、滑菇、榛蘑、香菇、海鲜菇、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇（柱状田头菇）、杏鲍菇、黑木耳、猴头菌、牛肝菌、羊肚菌、蛹虫草、鸡油菌、绣球菌]应符合 GB 7096 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	具有产品应有的性状	取适量试样置于洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，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
粗多糖（以葡萄糖计），g/100g	≥ 5.0	NY/T 1676
水分，g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
*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>4</sup>	5×10 <sup>4</sup>	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
霉菌，CFU/g	≤	50			GB 4789.15
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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 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

出厂检验项目为：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

本标准适用于以食用菌[双孢蘑菇、滑菇、榛蘑、香菇、海鲜菇、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇（柱状田头菇）、杏鲍菇、黑木耳、猴头菌、牛肝菌、羊肚菌、蛹虫草、鸡油菌、绣球菌]中的一种或多种为主要原料，经热水提取、过滤、浓缩、分离或不分离、喷雾干燥、粉碎或不粉碎、混合、包装而成的食用菌固体饮料。

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》的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。

河南素佳生物科技有限公司

Q B