



410533S-2023



三门峡晟隆生物科技有限公司企业标准

Q/SSSK 0001S-2023

香菇固体饮料

2023-03-23 发布

2023-03-23 实施

三门峡晟隆生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由三门峡晟隆生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王成林。

H N

Q B

香菇固体饮料

1 范围

本标准规定了香菇固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香菇为原料，经挑选、清洗、浸泡、水煮提取、浓缩、干燥，添加麦芽糊精后配料、混合、包装而成的香菇固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 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	粉状或颗粒状	从样品中取出 50g，倒入白瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有气味和滋味、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 ≤	7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g ≤	7.0	GB 5009.4
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12

注：*该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	n	M	

菌落总数，CFU/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	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：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 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、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，经挑选、清洗、浸泡、水煮提取、浓缩、干燥，添加麦芽糊精后配料、混合、包装而成的香菇固体饮料。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/T 29602《固体饮料》要求制订了本企业标准，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。

三门峡晟隆生物科技有限公司

H N
Q B