



411972S-2023



河南伏牛山百菌园菇业有限公司企业标准

Q/HFB 0001S-2023

菌菇腐竹

2023-07-04 发布

2023-07-04 实施

河南伏牛山百菌园菇业有限公司 发布

前 言

本标准由河南伏牛山百菌园菇业有限公司提出。

本标准起草单位：河南伏牛山百菌园菇业有限公司，河南省农业科学院农副产品加工研究中心。

本标准主要起草人：：王安建、晋东亮、高帅平、魏书信、王志欣、刘丽娜、李顺峰、田广瑞。

本标准替代 Q/HFB 0001S-2021。

H N

Q B

菌菇腐竹

1 范围

本标准规定了菌菇腐竹的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大豆为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆，加入菌菇粉（羊肚菌、蛹虫草、香菇、草菇、牛肝菌、竹荪菌、姬松茸、杏鲍菇、茶树菇、猴头菇、金针菇、银耳、鸡腿菇、平菇、黑木耳、大球盖菇、双孢蘑菇、鸡枞菌中一种或几种，经磨粉）或菌菇水提物（菌菇经浸泡、清洗、水提取、浓缩或不浓缩），经煮浆【加入或不加入复配增稠剂（氯化钙、磷脂、瓜尔胶）、复配漂白剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠）、复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷、二氧化硅、山梨醇酐单硬脂酸酯）中的一种或多种】、注浆、揭皮、烘干、包装加工而成的非即食的菌菇腐竹。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1大豆应符合 GB 1352和GB 2715的规定。

2.1.2生产用水应符合 GB 5749的规定。

2.1.3菌菇（羊肚菌、蛹虫草、香菇、草菇、牛肝菌、竹荪菌、姬松茸、杏鲍菇、茶树菇、猴头菇、金针菇、银耳、鸡腿菇、平菇、黑木耳、大球盖菇、双孢蘑菇、鸡枞菌中一种或几种）应符合GB 7096的规定。

2.1.4复配增稠剂、复配漂白剂、复配豆制品消泡剂应符合GB 26687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	条状或扁条状，有空心，条形基本完整，无霉变	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味。
色泽	黄褐色至深黄褐色	
气味	气味纯正，具有豆香味及香菇香味，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	≤ 20	GB 5009.3
蛋白质，g/100g	≥ 30	GB 5009.5

铅*(以 Pb 计)，mg/kg	≤	0.28	GB 5009.12
二氧化硫残留量 ^a ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.34
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
^a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品。			

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 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、水分、蛋白质的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆，加入菌菇粉（羊肚菌、蛹虫草、香菇、草菇、牛肝菌、竹荪菌、姬松茸、杏鲍菇、茶树菇、猴头菇、金针菇、银耳、鸡腿菇、平菇、黑木耳、大球盖菇、双孢蘑菇、鸡枞菌中一种或几种，经磨粉）或菌菇水提物（菌菇经浸泡、清洗、水提取、浓缩或不浓缩），经煮浆【加入或不加入复配增稠剂（氯化钙、磷脂、瓜尔胶）、复配漂白剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠）、复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷、二氧化硅、山梨醇酐单硬脂酸酯）中的一种或多种】、注浆、揭皮、烘干、包装加工而成的非即食的菌菇腐竹。

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，参照相关标准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。

河南伏牛山百菌园菇业有限公司