



410416S-2024



南阳圣泰生物科技有限公司企业标准

Q/NSS 0007S-2024

羊肚菌固体饮料

2024-02-07 发布

2024-02-07 实施

南阳圣泰生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由南阳圣泰生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：南阳圣泰生物科技有限公司。

本标准主要起草人：张少卿、杨柯。

H N

Q B

羊肚菌固体饮料

1 范围

本标准规定了羊肚菌固体饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以羊肚菌为原料，经预处理（分拣、清洗、切片或不切片）、热水提取、过滤、减压浓缩，添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、冷却、混匀、包装而成的固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 羊肚菌应新鲜、无腐烂变质，并符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 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	粉状，允许有颗粒	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，用温开水漱口，后品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	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	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	10 ²	GB 4789.3平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
a 样品的采样和处理按 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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

羊肚菌固体饮料是以羊肚菌为原料，经预处理（分拣、清洗、切片或不切片）、热水提取、过滤、减压浓缩，添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、冷却、混匀、包装而成的固体饮料。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》的要求制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

南阳圣泰生物科技有限公司

Q B