



410545S-2025



卢氏县韦达生物科技有限公司企业标准

Q/LWSK 0001S-2025

香菇固体饮料

2025-02-20 发布

2025-02-20 实施

卢氏县韦达生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由卢氏县韦达生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张明兴。

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	m	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 \leq	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 4789.25 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 的规定要求。

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。

QB

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 7101《食品安全国家标准 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。

卢氏县韦达生物科技有限公司

H N

Q B