



412564S-2025



漯河兴凯润食品有限公司企业标准

Q/LXS 0001S-2025

食用菌固体饮料

2025-08-26 发布

2025-08-26 实施

漯河兴凯润食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河兴凯润食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈剑锋。

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[香菇、羊肚菌、杏鲍菇、猴头菌（猴头菇）、赤松茸（皱环球盖菇）、白玉菇、真姬菇、海鲜菇、鹿茸菇、松茸、金福菇（白松茸）、白木耳（银耳）、蛹虫草（虫草花）、茶树菇、滑子蘑、牛肝菌、竹荪、平菇、秀珍菇、姬菇、姬松茸、白灵菇、鸡油菌中的一种或几种]为原料，添加或不添加麦芽糊精，经清洗、水煮提取、过滤、浓缩、配料或不配料、喷雾干燥、灌装等工艺加工而成的食用菌固体饮料。

根据添加原辅料的不同，产品分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用菌应符合 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	固态	称取适量样品，置入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、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
水分，%	≤ 7.0	GB 5009.3
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.11
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12

注：*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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15

^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。

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; 新食品原料的使用应符合相关公告的规定。

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

本标准适用于以食用菌[香菇、羊肚菌、杏鲍菇、猴头菌（猴头菇）、赤松茸（皱环球盖菇）、白玉菇、真姬菇、海鲜菇、鹿茸菇、松茸、金福菇（白松茸）、白木耳（银耳）、蛹虫草（虫草花）、茶树菇、滑子蘑、牛肝菌、竹荪、平菇、秀珍菇、姬菇、姬松茸、白灵菇、鸡油菌中的一种或几种]为原料，添加或不添加麦芽糊精，经清洗、水煮提取、过滤、浓缩、配料或不配料、喷雾干燥、灌装等工艺加工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》制订本企业标准，作为组织生产、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。

漯河兴凯润食品有限公司