



412776S-2017



河南龙升农业科技有限公司企业标准

Q/HLNK 0001S-2017

---

# 羊肚菌固体饮料

2017-11-23 发布

2017-11-23 实施

---

河南龙升农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南龙升农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨彬

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要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以羊肚菌为原料，经清洗、烘烤熟制、粉碎、内外包装加工而成的羊肚菌固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 羊肚菌应符合GB 7096的有关规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的有关规定。

### 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   | 颗粒状和粉末状          | 取样品5g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味结果应符合相应之规定。 |
| 色泽   | 具有本品特有的颜色        |  |
| 气、滋味 | 具有本品特有的气味、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  |
| 总砷(以As计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 铅(以Pb计), mg/kg  | ≤ 1.0 | GB 5009.12 |
| 镉(以Cd计), mg/kg  | ≤ 0.5 | GB 5009.15 |
| 汞(以Hg计), mg/kg  | ≤ 0.1 | GB 5009.17 |

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

| 项目   | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                   | 检验方法              |
|--|-----------------------|---|-----------------|-------------------|-------------------|
|  | n                     | c | m               | M                 |                   |
| 菌落总数 (CFU/g)                               | 5                     | 2 | 10 <sup>3</sup> | 5×10 <sup>4</sup> | GB 4789.2         |
| 大肠菌群 (CFU/g)                               | 5                     | 2 | 10              | 100               | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| * 霉菌 (CFU/g) ≤                             | 25                    |   |                 |                   | GB 4789.15        |
| 沙门氏菌 (/25g)                                | 5                     | 0 | 0               | —                 | GB 4789.4         |
| 金黄色葡萄球菌 (CFU/g)                            | 5                     | 1 | 100             | 1000              | GB 4789.10 第二法    |
| 注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行； |                       |   |                 |                   |                   |
| 注 *：霉菌的指标严于食品安全国家标准 GB7101                 |                       |   |                 |                   |                   |

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

## 2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；

农药残留量应符合 GB 2763 的规定；

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

羊肚菌固体饮料是以羊肚菌为原料，经清洗、烘烤熟制、粉碎、内外包装加工而成的。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》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌指标严于国标 GB 7101 规定。

H

N

河南龙升农业科技有限公司

2017年10月27

Q

B