



411684S-2017



郑州市浮戏山食品有限公司企业标准

Q/ZFS 0003S-2017

食用菌饮料

2017-07-24 发布

2017-07-24 实施

郑州市浮戏山食品有限公司 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。

本标准由郑州市浮戏山食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：樊浩丽、王红生。

H N

Q B

食用菌饮料

1 范围

本标准规定了食用菌饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以香菇、双孢菇、茶树菇、猴头菇、鸡腿菇、金针菇、杏鲍菇、白灵菇、草菇、竹荪、口蘑、羊肚菌、黑木耳、银耳、蛹虫草、茯苓、松茸为原料，经粉碎，加入水，加入或不加入木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Carica papaya*），经中低温浸泡、萃取、过滤，加入白砂糖、低聚果糖、柠檬酸、三聚磷酸钠、碳酸钠、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、山梨酸钾、乳酸链球菌素中的几种或多种，经混合、过滤、加热、灌装、微波杀菌、包装而成的食用菌饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 香菇、双孢菇、茶树菇、猴头菇、鸡腿菇、金针菇、杏鲍菇、白灵菇、草菇、竹荪、口蘑、羊肚菌、黑木耳、银耳、松茸应符合GB 7096的规定。

2.1.3 茯苓应符合《中华人民共和国药典》（2015年版一部）的规定。

2.1.4 蛹虫草应符合卫计委《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》（2014年第10号）的规定。

2.1.5 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.6 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。

2.1.7 木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Carica papaya*）应符合GB 1886.174的规定。

2.1.8 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.9 三聚磷酸钠应符合GB 25566的规定。

2.1.10 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。

2.1.11 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。

2.1.12 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。

2.1.13 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.14 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231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	液 体	从样品中取出1份,将本品倒入烧杯中,自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味、味甜,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质、允许少量沉淀	

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
可溶性固形物(20℃,折光计法),%	≥ 0.5	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计) ^a ,g/100ml	≥ 0.1	GB/T 12456
pH 值	食用菌饮料(中性)	GB/T 5750.4
	食用菌饮料(酸性)	
总砷(以As计),mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅(以Pb计),mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
三氯蔗糖,g/kg	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾(以山梨酸计) ^b ,g/kg	≤ 0.3	GB 5009.28
^a 仅适用于食用菌饮料(酸性) 同一功能的防腐剂在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。		

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数(CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群(CFU/mL)	5	2	1	10	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌*(CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
酵母*(CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌(/25mL)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌(CFU/mL)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注1:a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行;					
注2:n为同一批次产品应采集的样品件数;c为最大可允许超出m值的样品数;m为致病菌指标可接受水平的限量值;M为致病菌指标的最高安全限量值。					
*霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准。					

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 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。

H N

Q B

编制说明

食用菌饮料是以香菇、双孢菇、茶树菇、猴头菇、鸡腿菇、金针菇、杏鲍菇、白灵菇、草菇、竹荪、口蘑、羊肚菌、黑木耳、银耳、蛹虫草、茯苓、松茸为原料，经粉碎，加入水，加入或不加入木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Carica papaya*），经中低温浸泡、萃取、过滤，加入白砂糖、低聚果糖、柠檬酸、三聚磷酸钠、碳酸钠、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、山梨酸钾、乳酸链球菌素中的几种或多种，经混合、过滤、加热、灌装、微波杀菌、包装而成的。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。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准GB 7101。

郑州市浮戏山食品有限公司

2017年06月29日