



411488S-2017



西峡鸿洋食品有限公司企业标准

Q/XHS 0004S-2017

香菇粉制品

2017-07-06 发布

2017-07-06 实施

西峡鸿洋食品有限公司 发布

前 言

企业标准按GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。
本标准由西峡鸿洋食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：张峰、杨学娟。

H N

Q B

香菇粉制品

1 范围

本标准规定了香菇粉制品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以鲜香菇（或干香菇复水）为原料，经挑拣，清洗，绞碎，加水磨浆，添加或不添加麦芽糊精、食盐调配，升温，喷雾干燥，筛分，包装制成的非即食香菇粉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香菇应符合GB 7096的规定

2.1.2 麦芽糊精应符合GB/T 20884的规定。

2.1.3 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.4 食盐应符合GB 2721和GB/T 5461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	试验方法
性状	疏松、均匀一致的粉状	从样品中取出10克，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品固有的色泽	
气味	具有香菇应有的气味，无异味	
滋味	具有香菇应有的滋味	
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	≤ 10	GB 5009.3
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
总汞（以Hg计）, mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17
铅*（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其它卫生要求

污染物限量应符合GB 2762的规定；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

编制说明

香菇粉制品是以鲜香菇（或干香菇复水）为原料，经挑拣，清洗，绞碎，加水磨浆，添加或不添加麦芽糊精、食盐调配，升温，喷雾干燥，筛分，包装制成的香菇粉制品。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 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》等标准要求，特制定本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

西峡鸿洋食品有限公司
2017年06月06日