



411849S-2017



仲景大厨房股份有限公司企业标准

Q/ZDCF 0017S-2017

香菇粉

2017-08-11 发布

2017-08-11 实施

仲景大厨房股份有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由仲景大厨房股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：张永安、孙伟、彭长飞、王通。

H N

Q B

香菇粉

1 范围

本标准规定了香菇粉的要求、试验方法、检验规则，以及标志、标签、包装、运输、贮存等。
本标准适用于以香菇为原料，经前处理、烘干、粉碎、加工包装而成的非即食香菇粉。

2 要求

2.1 原料

香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	指 标	试验方法
性状	固态粉末或颗粒状	从样品中取出 3-10 克，倒入一洁净白磁盘中，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	灰白色至黄褐色	
气、滋味	香菇特有的香气和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质和异物	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，%	≤ 13.0	GB 5009.3
汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17
*镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.15
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 注：香菇脱水率按照 6:1 制定污染物镉指标。		

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 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官、水分、净含量及允许短缺量；型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

香菇粉以香菇为原料，经前处理、烘干、粉碎、加工包装而成的非即食香菇粉。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，参照中华人民共和国标准 GB 7096 《食品安全国家标准 食用菌及其制品》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。本标准规定了香菇粉的要求、试验方法、检验规则，以及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中镉严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

仲景大厨房股份有限公司
2017年07月12日

H N

Q B