



412250S-2017



郑州市浮戏山食品有限公司企业标准

Q/ZFS 0004S-2017

食用菌固体饮料

2017-09-20 发布

2017-09-20 实施

郑州市浮戏山食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》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

食用菌固体饮料

1 范围

本标准规定了食用菌固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以白香菇、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、黑木耳、银耳、羊肚菌、松茸、蛹虫草、茯苓为主要原料，经粉碎、加水中低温浸泡、滤饼破壁，加入大麦、燕麦、小麦、荞麦、玉米、小米、山药、百合、莲子、沙棘、山楂、紫苏、桑叶、龙眼肉、枸杞子、白芷、白扁豆、蒲公英、决明子、砂仁、覆盆子、金银花、菊花、代代花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、杜仲雄花、无花果、益智仁、大枣、槐米、苦瓜、鹰嘴豆、薏米、黑豆、黑芝麻、芝麻、芡实、红豆、绿豆、黑米、豌豆、蚕豆、杏仁、核桃仁中的几种，经干燥熟制、粉碎，经混合、加入低聚果糖、干燥、粉碎、过筛、包装加工而成的食用菌固体饮料。

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 白香菇、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、黑木耳、银耳、羊肚菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3 松茸应符合 GB/T 23188 和 GB 7096 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 山药、百合、莲子、沙棘、山楂、大枣、槐米、苦瓜、茯苓、芡实、杏仁、紫苏、桑叶、龙眼肉、枸杞子、白芷、白扁豆、蒲公英、决明子、砂仁、覆盆子、金银花、菊花、代代花应符合《中华人民共和国药典》（2015 年版一部）的规定。

2.1.6 大麦、燕麦、鹰嘴豆、黑豆、红豆、绿豆、豌豆、薏米、黑米、蚕豆应清洁、卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2715 的规定，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.7 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.12 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.13 益智仁应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 19300 的规定，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.14 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫计委《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.15 杜仲雄花应符合卫计委《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 6 号）的规定。

2.1.16 无花果应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.17 低聚果糖应符合 GB/T 23528 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 | 粉状 | 取样品 1 份，置于白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，样品用开水冲调后，用温开水漱口，品尝其滋味 |
| 色 泽 | 具有原料物质特有的颜色 | |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气、滋味，微甜，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 | 检测方法 |
|---|--------|-------------|
| 水分, g/100g | ≤ 7.0 | GB 5009.3 |
| 铅* (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |
| 总砷(以 As 计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 展青霉素 ^a , μg/kg | ≤ 10.0 | GB 5009.185 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ ^b , μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |
| ^a 仅限于原料中有山楂的产品。 ^b 仅限于原料中有粮食的产品。 *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 | | |

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/ g) | 5 | 2 | 10 ³ | 5×10 ⁴ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群 (CFU/ g) | 5 | 2 | 10 | 10 ² | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| 霉菌 (CFU/g) ≤ | 50 | | | | GB 4789.15 |
| 沙门氏菌 (/25 g) | 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 |
| a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用和限量应符合 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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

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

编制说明

食用菌固体饮料是以白香菇、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、黑木耳、银耳、羊肚菌、松茸、蛹虫草、茯苓为主要原料，经粉碎、加水中低温浸泡、滤饼破壁，加入大麦、燕麦、小麦、荞麦、玉米、小米、山药、百合、莲子、沙棘、山楂、紫苏、桑叶、龙眼肉、枸杞子、白芷、白扁豆、蒲公英、决明子、砂仁、覆盆子、金银花、菊花、代代花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、杜仲雄花、无花果、益智仁、大枣、槐米、苦瓜、鹰嘴豆、薏米、黑豆、黑芝麻、芝麻、芡实、红豆、绿豆、黑米、豌豆、蚕豆、杏仁、核桃仁中的几种，经干燥熟制、粉碎，经混合、加入低聚果糖、干燥、粉碎、过筛、包装加工而成的。参照 GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

郑州市浮戏山食品有限公司

2017年08月18日