



413708S-2018



河南自然之道生物工程有限公司企业标准

Q/ZRZD 0001S-2018

---

# 香菇粉

2018-12-11 发布

2018-12-11 实施

---

河南自然之道生物工程有限公司 发布

## 前言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南自然之道生物工程有限公司提出。

本标准起草单位：河南自然之道生物工程有限公司。

本标准主要起草人：符涛、冯强林。

H N

Q B

# 香菇粉

## 1 范围

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

本标准适用于以香菇为原料，经修剪、筛选、人工精选、蒸汽清洗、二次复烘、微波杀菌、高温烘焙、粉碎、金属探测、包装而成的非即食食品原料用香菇粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	从样品中取出适量，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	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味	
滋味	具有本品应有的滋味	
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	≤ 13.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 10	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 1	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17

\* 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 其它要求

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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、总灰分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

香菇粉是以香菇为原料，经修剪、筛选、人工精选、蒸汽清洗、二次复烘、微波杀菌、高温烘焙、粉粹、金属探测、包装而成的非即食食品原料。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南自然之道生物工程有限公司

H N

Q B