



412550S-2018



商丘市梁园区福文食品调料厂企业标准

Q/SFT 0001S-2018

食用菌汤料

2018-08-22 发布

2018-08-22 实施

商丘市梁园区福文食品调料厂 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由商丘市梁园区福文食品调料厂提出并起草。

本标准主要起草人：李福文。

H N

Q B

食用菌汤料

1 范围

本标准规定了食用菌汤料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黄牛肝菌、松茸、美味牛肝菌、香菇、羊肚菌、黑牛肝菌、菌脚为原料，添加鸡精调味料为辅料，经配料、混合、粉碎、包装加工而成的非即食食用菌汤料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄牛肝菌、美味牛肝菌、黑牛肝菌应符合 GB/T 23191 和 GB 7096 的规定。

2.1.2 香菇、羊肚菌、菌脚应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3 松茸应符合 GB 7096 和 GB/T 23188 的规定。

2.1.4 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 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	固体、颗粒状	从样品中取出1袋，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。符合左侧规定。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，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	检验方法
水分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.3
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

注：1、铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

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《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；食品添加剂的使用应符合 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编 制 说 明

本标准适用于以黄牛肝菌、松茸、美味牛肝菌、香菇、羊肚菌、黑牛肝菌、菌脚为原料，添加鸡精调味料为辅料，经配料、混合、粉碎、包装加工而成的非即食食用菌汤料。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，参照 GB 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

商丘市梁园区福文食品调料厂

Q B