



412807S-2018



河南乾元菌生态农业有限公司企业标准

Q/HQYJ 0001S-2018

羊肚菌固体饮料

2018-09-10 发布

2018-09-10 实施

河南乾元菌生态农业有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南乾元菌生态农业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：常朝红。

H N

Q B

羊肚菌固体饮料

1 范围

本标准规定了羊肚菌固体饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以羊肚菌为原料，经清洗、烘烤熟制、粉碎、内外包装加工而成的羊肚菌固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 羊肚菌应符合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	颗粒状和粉末状	取样品5g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味
色泽	具有原料物质特有的颜色	
气、滋味	具有本品特有的气味、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)	≤ 7.0	GB 5009.3
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0	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

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

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	100	GB 4789. 3 中的平板计数法
* 霉菌/ (CFU/g) ≤	25				GB 4789. 15
沙门氏菌/ (/25g)	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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					
注 3: *霉菌的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

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 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

羊肚菌固体饮料是以羊肚菌为原料，经清洗、烘烤熟制、粉碎、内外包装加工而成的。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 7101《食品安全国家标准 饮料》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 规定。

河南乾元菌生态农业有限公司

H N

Q B