



412140S-2017



洛阳衡荣食品科技有限公司企业标准

Q/LHS 0011S-2017

---

# 食用菌粉固体饮料

2017-09-08 发布

2017-09-08 实施

---

洛阳衡荣食品科技有限公司 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》的规则要求编写。

本标准由洛阳衡荣食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳衡荣食品科技有限公司。

本标准主要起草人：赵晶。

H N

Q B

# 食用菌粉固体饮料

## 1 范围

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

本标准适用于以蛹虫草粉、香菇粉、黑木耳粉、银耳粉、姬松茸粉、灰树花粉、猴头菇粉、双孢菇粉、鸡腿菇粉、茶树菇粉、杏鲍菇粉、白灵菇粉、竹荪粉的一种或者多种为主要原料，添加麦芽糊精，添加或者不添加白砂糖，经混合、包装加工而成的固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。

2.1.2 蛹虫草粉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）和 GB7096 的规定。

2.1.3 香菇粉应符合 GB/T 19087 和 GB 7096 的规定。

2.1.4 黑木耳粉应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。

2.1.5 银耳粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 姬松茸粉应符合 LY/T 1696 和 GB 7096 的规定。

2.1.7 灰树花粉应符合 NY/T 446 和 GB 7096 的规定。

2.1.8 猴头菇粉应符合 DB51/T 1214 和 GB 7096 的规定。

2.1.9 双孢菇粉应符合 GB/T 23190 和 GB 7096 的规定。

2.1.10 鸡腿菇粉应符合 DB35/T 505 和 GB 7096 的规定。

2.1.11 茶树菇粉应符合 DB36/T 819 和 GB 7096 的规定。

2.1.12 杏鲍菇粉应符合 DB35/T 504 和 GB 7096 的规定。

2.1.13 白灵菇粉应符合 DB21/T 1674 和 GB 7096 的规定。

2.1.14 竹荪粉应符合 NY/T 836 和 GB 7096 的规定。

2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB15203 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	试验方法
性状	粉末状	从样品中取出10克，置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽和性状，按标签上所述的使用方法，于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味，辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无杂质。
色泽	具有本品特有的色泽	
气味	具有本品特有的气味，无异味	
滋味	具有本品特有的滋味	
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	≤	7.0	GB 5009.3
灰分 g/100g	≤	5.0	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
*注：铅指标严于食品安全国家标准 GB2762的规定			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤	50			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	GB4789.10第二法
注：a样品的采集及处理方法按照GB 4789.1。					

## 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

食品中真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB2763 的规定。

## 3 检验规则

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

## 编制说明

复合食用菌粉是以蛹虫草粉、香菇粉、黑木耳粉、银耳粉、姬松茸粉、灰树花粉、猴头菇粉、双孢菇粉、鸡腿菇粉、茶树菇粉、杏鲍菇粉、白灵菇粉、竹荪粉的一种或者多种为主要原料，添加麦芽糊精，添加或者不添加白砂糖，经混合、包装加工而成。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《GB7101 食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定

洛阳衡荣食品科技有限公司  
2017年07月24日