



410458S-2018



西峡鸿洋食品有限公司 企业标准

Q/XHS 0003S-2018

香菇粉

2018-2-6 发布

2018-2-6 实施

西峡鸿洋食品有限公司 发布

前 言

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。

本标准由西峡鸿洋食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孟广国、杨学娟。

本标准自发布实施日起代替Q/XHS 0003S-2017《香菇粉》（2017年07月04日发布实施）。

H N

Q B

香菇粉

1 范围

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

本标准适用于以香菇为原料，经前处理、破碎、磨浆、升温、二次磨浆、喷雾干燥、筛分、包装制成的非即食类香菇粉或以香菇为原料，经前处理、烘干、粉碎、筛分、包装制成的非即食类香菇粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香菇应符合 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	试验方法
性状	固态粉末或颗粒状	从样品中取出 5-10 克，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	灰白色至黄褐色	
气味	具有香菇应有的香味，无异味	
滋味	具有香菇应有的滋味	
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	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 3.0	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
注：香菇脱水率按照 7:1 制定污染物镉指标。		

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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、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

香菇粉是以香菇为原料，经前处理、破碎、磨浆、升温、二次磨浆、喷雾干燥、筛分、包装制成的非即食类香菇粉或以香菇为原料，经前处理、烘干、粉碎、筛分、包装制成的非即食类香菇粉。

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》制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

西峡鸿洋食品有限公司

Q B