

Q/SXT

西安索西特生物科技有限公司鄠邑分公司企业标准

Q/SXT 0004S—2021

食用菌固体饮料



Q/610000-12990S-2021
有效期至 20240913

2021-08-01 发布

2021-09-01 实施

西安索西特生物科技有限公司鄠邑分公司 发布

前 言

本标准的结构和编写依据GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准由西安索西特生物科技有限公司鄂邑分公司提出。

本标准由西安索西特生物科技有限公司鄂邑分公司起草。

本标准主要起草人：杨建军。

本标准批准人：杨建军。

本标准属首次发布。



食用菌固体饮料

1 范围

本标准规定了食用菌固体饮料的术语定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于分别以猴头菇、木耳、香菇为原料，经水提、过滤、浓缩、添加麦芽糊精，干燥、粉碎、过筛、混合、包装等工艺加工制成的食用菌固体饮料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志	
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准	食品中镉的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准	食品中总汞及有机汞的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB/T 6192	黑木耳	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB 7096	食品安全国家标准	食用菌及其制品
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB/T 10004	包装用塑料袋复合膜、袋干法复合、挤出复合	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB/T 20884	麦芽糊精	
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 38581	香菇	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	

中华人民共和国农业部公告第 2034 号

国家质量监督检验检疫总局令（2005） 第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 猴头菇：应符合 GB 7096 或中华人民共和国农业部公告第 2034 号的规定。

3.1.3 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.4 黑木耳：应符合 GB/T 6192 的规定。

3.1.5 香菇：应符合 GB/T 38581 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	要 求
色 泽	灰褐色
滋、气味	具有猴头菇粉特有的滋味及气味，滋味纯正，无异味
组织形态	干燥粉末状，无结块
杂质	无肉眼可见外来杂质
冲调性	冲调后呈均匀悬浮液，允许少量沉淀物

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2

项 目	指 标
水分，%	≤ 7.0
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 1.0
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.5
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.1
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5
粗多糖，g/100g	≥ 1.0

3.3 微生物指标

应符合表3的规定。

表3

项 目	指标			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	1000	50000
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100
金黄色葡萄球菌 CFU/g	5	1	100	900
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
霉菌, CFU/g	≤		50	

3.5 净含量允差

净含量允差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 原料及食品添加剂

3.6.1 原料及食品添加剂质量均符合国家法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的使用品种及使用量应符合 GB2760 规定。

3.6.3 不得添加国家法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

3.7 真菌毒素限量、污染物限量、农药最大残留限量

3.7.1 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.7.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.7.3 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.8 生产加工过程

生产加工过程的卫生要求应符合GB14881的规定。

4 试验方法

4.1 感官

取样品 100g 置于白色瓷盘上, 观察其色泽, 嗅其气味, 口感检测按 LS/T 3212 规定方法进行。

4.2 理化检验

4.2.1 水分: 按 GB 5009.3 规定的方法进行。

4.2.2 铅: 按 GB 5009.12 规定的方法进行。

4.2.3 粗多糖: 按《保健食品功效成分检测方法》王光亚主编中粗多糖的测定方法进行。

4.2.4 总砷: 按 GB 5009.11 规定的方法进行。

4.2.5 总汞: 按 GB 5009.17 规定的方法进行。

4.2.2 镉：按 GB 5009.15 规定的方法进行。

4.3 微生物检验

4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 规定的方法测定。

4.3.2 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法测定。

4.3.3 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法测定。

4.3.4 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 规定的方法测定。

4.3.5 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法测定。

4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 规定的方法测定。

4.4 净含量允差

按JJF 1070规定的方法进行。

5 检验规则

5.1 组批

同一批投料、同一班次生产的同品种、同规格的产品为一批。

5.2 抽样

从成品库中随机抽取同一批次的保质期内的产品，产品应不少于 50kg，采用随机抽样方法抽取产品 500g。样品分为 2 份，1 份送检，1 份备查。

5.3 出厂检验

成品出厂前须经工厂检验部门逐批检验，签发合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验项目为本标准要求的全部项目。型式检验每半年进行一次。下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 可根据产品质量情况随时进行型式检验，但每年至少检验一次；
- b) 新产品投产鉴定时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产一年以上，恢复生产时；
- e) 国家质量监督机构提出型式检验时。

5.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求判为合格品。当一项或一项以上指标不符合要求时，可以加倍抽样复验；复验结果仍不符合要求，则判为不合格品。复检结果合格，判本批产品合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标签的应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。外包装标识应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，包装袋材质应符合 GB 4806.7、GB/T 10004 的要求。外包装采用瓦楞纸箱，包装应牢固，确保内容物在运输和储存的过程中不受挤压。瓦楞纸箱质量应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

产品运输工具应清洁、干燥、无异味、有篷盖。运输中应轻装、轻卸、搬运不得抛掷。

6.4 贮存

产品应放置在阴凉、干燥、通风、清洁的室内仓库中，不得露天堆放，不得与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混贮。

在本标准规定的贮存条件下保质期为 12 个月。

