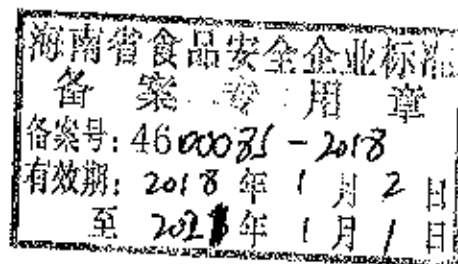


# Q/YH

## 海南省食品安全企业标准

Q/YH 0012S—2017

### 香菇肽粉



2017-11-28 发布

2017-12-27 实施

海南云皓生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由海南云皓生物科技有限公司提出。  
本标准由海南云皓生物科技有限公司起草。  
本标准主要起草人：伍曾利、吴家强、王唐洪。  
本标准为首次发布。

# 香菇肽粉

## 1 范围

本标准规定了香菇肽粉的技术要求、生产加工过程中的卫生要求，检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以香菇为原料，粉碎、添加水、蛋白酶、纤维素酶或果胶酶水解，过滤、浓缩，添加或不添加麦芽糊精、配料、杀菌、干燥、包装、辐照或不辐照等工艺制成的香菇肽粉产品的生产控制、检验和贮运等环节。

## 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 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 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 22492 大豆肽粉
- GH/T 1013 香菇
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

## 3 技术要求

## 3.1 原辅料和食品加工助剂要求

3.1.1 香菇：应符合 GH/T 1013 的要求。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的要求。

3.1.3 蛋白酶、纤维素酶、果胶酶：应符合 GB 2760 的要求。

3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

## 3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该品种应有的色泽	取5g试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽和外观形态，按标签上所述方法与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
性 状	呈疏松、均匀一致的粉末状	
气味与滋味	具有该品种特有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

## 3.3 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
肽含量, g/100g	≥	2.0	GB/T 22492
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12

## 3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：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为指标可接受水平的限量值；M为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按GB 4789.1及GB/T 4789.21执行。

### 3.5 辐照剂量与要求

#### 3.5.1 辐照剂量

应为 $Co^{60}$ 辐照灭菌，剂量应小于5KGy。

#### 3.5.2 辐照要求

剂量准确，辐照均匀。

### 3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法进行测定。

## 4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

### 5.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于1kg，抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验，1/2用于微生物指标检验，1/4用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

### 5.3 出厂检验

每批产品必须经企业质量检验部门按本标准规定的方法检验合格，出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群和标签等。

### 5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

### 5.5 判断规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标中若有任何一项不符合标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合标准要求时，可以在原批产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项以上不符合标

准，则判该批产品为不合格品。

## 6 标签、标志、包装、运输、储存

### 6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定以。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

### 6.2 包装

产品内包装材料应符合GB 4806.1和GB 9683的要求，运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

### 6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

### 6.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内；仓库周围应无气污染；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。产品堆放时必须有垫板，与地面距离为10cm以上，与墙壁距离为20cm以上。

## 7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为24个月。