

Q/JYJ

海南省食品安全企业标准

Q/JYJ 0001S—2024
代替 Q/JYJ 0001S—2021

菇菌露



2024-04-10 发布

2024-05-20 实施

海南醇一醇生物技术研发有限公司 发布

菇菌露

1 范围

本标准规定了菇菌露的技术要求、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以干品绣球菇 (*Sparassis crispa*)、羊肚菇 (*Morchella*)、巴西菇 (*Agaricus subrufescens* Peck) 为主要原料, 添加短双歧杆菌 (*Bifidobacterium breve*), 经杀菌粉碎、混匀、装罐、无氧发酵、勾兑、稀释、装瓶等生产工艺制成的菇菌露的生产控制、检验、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/T 191 包装储运图示标志
- 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 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 4789.15 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 5009.11 食品国家安全标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品国家安全标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品国家安全标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品国家安全标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- 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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- QB/T 4575 食品加工用乳酸菌
- JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 干品绣球菇 *Sparassis crispa*) 羊肚菇 *Morchella*) 巴西菇 *Agaricus subrufescens* Peck): 真菌毒素、污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763、GB 2763.1 的规定。

3.1.2 益生菌 (短双歧杆菌 *Bifidobacterium breve*) : 应符合 QB/T 4575 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	黄棕色至棕褐色	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味与气味	具有菇菌特有的气味，无异味	
性 状	液体，有少许沉淀物	
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
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	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
注: 农药残留应符合 GB 2763 和 GB 2763.1 的规定。		

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	
大肠菌群, CFU/g	≤ 5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤	20			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
注: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJF1070 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。每批产品抽样数量不少于10个独立包装(总量不少于2L),3个包装样品用于感官检查、理化指标检验,5个包装样品用于微生物指标检验,2个包装样品用于留样,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

产品出厂前须经厂质量检验部门逐批检验,并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目包括:感官要求、净含量、大肠菌群、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 判定规则

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。微生物指标不符合本标准要求时,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本标准要求时,可以在原批次产品中双倍抽样复检一次,判定以复检结果为准。复检后仍有一项或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、贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品内包装采用符合GB 4806.7的塑料瓶包装，运输用外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543 的要求，产品过度包装应符合GB 23350的要求。产品规格为600g/瓶或按市场和客户要求包装。

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

产品应储存在阴凉干燥处、储存仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。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。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为8个月。
