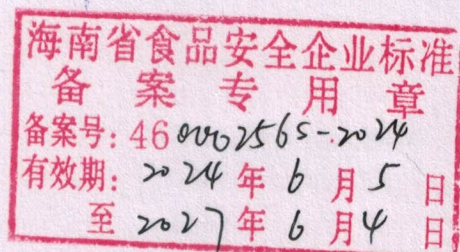


Q/LXKJ

海南省食品安全企业标准

Q/LXKJ 0002S—2024

食用菌固体饮料



2024-04-27 发布

2024-06-07 实施

灵硒康健（海南）农业科技有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由灵硒康健（海南）农业科技有限公司提出。

本标准由灵硒康健（海南）农业科技有限公司起草。

本标准起草人：康建强、陈松灶。

本标准首次发布。

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。

本标准适用于以干制食用菌粉为原料，添加或不添加山梨糖醇、麦芽糊精、木糖醇、低聚果糖、食品用香精、低聚异麦芽糖、甜菊糖苷等中一种或多种为辅料，经配料、过筛或不过筛、混合、分装、外包装等生产工艺制成的食用菌固体饮料的生产控制、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 1886.187 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 1886.355 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
- GB 1903.22 食品安全国家标准 食品营养强化剂 富硒食用菌粉
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
- GB 5009.189 食品安全国家标准 食品中米酵菌酸的测定
- 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 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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB/T 20881 低聚异麦芽糖
- GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB/T 23528.2 低聚糖质量要求 第2部分：低聚果糖
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 JJF 1070 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 原辅料要求

- 3.1.1 干制食用菌粉：应符合 GB 7096 的规定。
 3.1.2 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。
 3.1.3 山梨糖醇：应符合 GB 1886.187 的规定。
 3.1.4 低聚果糖：应符合 GB/T 23528.2 的规定。
 3.1.5 低聚异麦芽糖：应符合 GB/T 20881 的规定。
 3.1.6 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的规定。
 3.1.7 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
 3.1.8 甜菊糖苷：应符合 GB 1886.355 的规定。
 3.1.9 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	呈本品固有的色泽	取 5g 左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，按标签标示的冲调方法制备样品，倒入无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物
滋味、气味	具有本品特有的滋、气味，无异味	
状 态	无正常视力可见的外来杂质，粉末状（或颗粒状）、无结块，无霉变，冲溶后呈均匀混液	

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
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
硒 ^a , μg/g	≥ 100	GB 5009.93
有机硒占总硒质量百分比 ^a , w/%	≥ 98.0	GB 1903.22 规定的方法

表2 理化指标 (续表)

项 目	指 标	检验方法
米酵菌酸 ^b , mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.189
^a 仅限于添加了含硒干制食用菌粉的产品; ^b 仅限于含银耳的产品。		

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 ¹	5×10 ¹	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤	50			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 及 GB 4789.25 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, 并按JJF 1070规定的方法进行测定。

4 食品添加剂

4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695和GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 抽样及抽样数量

每批产品按包装件数的1%随机抽样, 不足1000件者按1000件计。每批产品抽样数量不少于10个独立包装(总量不少于1kg), 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。

6.3 出厂检验

产品应由生产厂的质量监督检验部门按本标准的规定进行检验，合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、大肠菌群、菌落总数。

6.4 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) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化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异时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 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。所检项目检验结果出现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。若微生物指标不符合本标准时，则直接判定该批产品不合格，且不得复检。

7 标签、标志、包装、运输与贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；还应按国家行政主管部门公布的相关公告规定标明不适宜食用人群及食用限量。外包装运输标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.2 包装

产品包装材料应符合 GB 4806.7 的要求或其他食品安全国家标准相关要求，产品销售包装应符合 GB 23350 的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 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。

7.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无有害气体污染；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。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为24个月。