

Q/DY0002S—2022

Q/DY

桂林大野领御生物科技有限公司企业标准

Q/DY0002S—2022

代替 Q/DY0002S—2021



灵芝冲调制品

食品安全企业标准备案号
45 0125 S-2022
有效期至 2027 年 2 月 10 日

2022-01-11 发布

2022-02-21 实施

桂林大野领御生物科技有限公司 发布



前 言

本标准由桂林大野领御生物科技有限公司提出。
本标准主要起草单位：桂林大野领御生物科技有限公司。
本标准主要由桂林大野领御生物科技有限公司生产部起草。
本标准由桂林大野领御生物科技有限公司负责解释。

灵芝冲调制品

1 范围

本标准规定了灵芝冲调制品的质量要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以灵芝为主要原料混合加入其它辅料，经熟制和/或干燥等工艺加工制成，直接冲调或冲调加热后食用的食品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T191 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 食品中污染限量

GB/2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB7718 预包装食品标签通则

GB/T5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T5009.12 食品中铅的测定

GB/T5009.15 食品中镉的测定

GB/T5009.17 食品中汞的测定

GB5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

定量包装商品计量监督管理办法（国家质检总局[2005]第75号令）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 灵芝冲调制品

以灵芝为主要原料混合加入其它辅料，经熟制和/或干燥等工艺加工制成，直接冲调或冲调加热后食用的食品。

4 质量要求

4.1 原料要求

无发霉、无虫蛀、无异味、无其他夹杂物；符合相关标准要求。

4.2 感官指标

感官指标应符合表1规定

表1 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下检查有无异物,闻其气味,用温开水漱口,冲调或冲调加热后品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的气味,无异味	
性状	无霉变,无正常视力可见外来异物。 冲调后呈黏稠状或固液混合状	

4.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分/% \leq	8
灰分/% \leq	3.2

4.4 卫生指标

4.4.1 卫生指标应符合表3规定

表3 卫生指标

项目	指标
铅(以Pb计)/(mg/kg) \leq	2.0
砷含量(以As计)/(mg/kg) \leq	0.3
汞含量(以Hg计)/(mg/kg) \leq	0.2
镉含量(以Cd计)/(mg/kg) \leq	0.5

4.4.2 农药残留限量应符合GB2763的规定。

4.5 真菌毒素限量和微生物限量

4.5.1 真菌毒素限量应符合GB2761的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB29921 的规定。

4.5.3 微生物限量还应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB4789.3
霉菌/(CFU/g)	5	2	50	10 ²	GB4789.15
样品的采样及处理按 GB4789.1 执行					

4.6 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》

4.7 灵芝含量

灵芝含量占整个产品总量的10%-30%。

4.8 不得添加香精、色素等食品添加剂。

5 检验方法

5.1 感官指标检验

5.1.1 颜色、色泽

取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下检查，观察产品颜色、色泽、切面以及有无杂质、无霉变。

5.1.2 气味、性状

闻其气味，用温开水漱口，冲调或冲调加热后品其滋味，不得有霉味或其它异味，应具有产品特有的气味。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB5009.3 规定执行。

5.2.2 灰分

按 GB5009.4 规定执行。

5.3 卫生指标

5.3.1 卫生检验

按GB/T5009.11、GB/T5009.12、GB/T5009.15、GB/T5009.17的规定执行。

5.3.2 农药残留限量检验

农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

5.3.3 污染物限量

污染物限量按 GB2762 的规定。

5.3.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量按 GB2761 的规定。

5.3.5 致病菌限量

致病菌限量按 GB29921 的规定。

5.3.6 微生物限量

——菌落总数按 GB4789.2 的规定。

——大肠菌群按 GB4789.3 的规定。

——霉菌按 GB4789.15 的规定。

6 检验规则

6.1 取样方法

按 GB/T12530 规定执行。

6.2 出厂检验

出厂检验项目为感官指标、净含量、水分和杂质四项。



6.3 型式检验

6.3.1 型式检验为 4 质量要求

6.3.2 正常生产时每一年进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

---当栽培工艺发生变化时；

---当国家或地方质量监督检验机构提出进行检验时；

6.3.3 型式检验应从出厂检验合格产品抽取。

6.4 判定规则

检验结果中如有不合格项，对不合格项应加位取样进行复检，若复检结果仍不合格，则判定该批产品为不合格，卫生指标、农药残留限量指标不得复检。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 外包装标志应符合 GB/T191 规定。

7.1.2 标签应符合 GB7718 规定要求。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应干燥、清洁，无异味、无毒、无害。

7.2.2 按照产品使用纸盒进行包装。包装要牢固、防潮、整洁，便于装卸、仓储和运输。

7.2.3 产品按照同一产地、同一等级进行包装。

7.3 运输

7.3.1 运输时应轻装轻卸，避免机械损伤。

7.3.2 运输工具要清洁、卫生、无污染。

7.3.3 不得裸露运输，防日晒、雨淋。

7.3.4 不得与有毒有害物品混合装运。

7.4 贮存

贮存环境应清洁、干燥，严禁与有毒、有味的物品混合存放。
