



备案号: 361029S-2024

备案日期: 2024年11月13日

有效期至: 2029年11月12日

Q/HJJW

江西省食品安全企业标准

Q/HJJW 0003S-2024

蛹虫草蔬菜粉

2024-11-05 发布

2024-11-05 实施

江西汉君菌物科技有限公司 发布

(注: 备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 要求 2

5 食品添加剂 3

6 生产加工过程的卫生要求 3

7 检验规则 4

8 标志、标签、包装、运输、贮存 4

前 言

本标准编制所依据的起草规则为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》。

本标准中铅限量（以Pb计）为0.4mg/kg，严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“食用菌及其制品（双孢菇、平菇、香菇、榛蘑、牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇、木耳、银耳及以上食用菌的制品除外）”项下铅限量（以Pb计）0.5mg/kg。

本标准起草单位：江西汉君菌物科技有限公司。

本标准主要起草人：王立臣、陈浩、黄捷。

本标准批准人：王立臣。

蛹虫草蔬菜粉

1 范围

本标准规定了蛹虫草蔬菜粉的要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以人工培养的蛹虫草子实体鲜品和或干制蛹虫草为原料，经挑选、预处理、脱水、粉碎、包装等工艺制成的蛹虫草蔬菜粉。

2 规范性引用文件

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

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 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 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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
NY/T 1676 食用菌中粗多糖含量的测定
GH/T 1240 干制蛹虫草
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》
卫生部关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告（2014年第10号）

3 术语和定义

3.1 蛹虫草子实体

在蛹虫草菌体培养基上能产生孢子的真菌组织器官。

3.2 干制蛹虫草

以鲜蛹虫草子实体为原料，经预处理、干燥加工制成的产品，外观黄色或橙色。

4 要求

4.1 原、辅料要求

4.1.1 蛹虫草

应符合卫生部关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告（2014年第10号）中有关蛹虫草的规定，其污染物限量和农药最大残留限量分别符合GB2762和GB2763的规定。

4.1.2 干制蛹虫草

应符合GH/T 1240的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外观	均匀粉状，无结块，无霉变	取本品200g，置于一清洁、干燥的器皿中，在自然光下目测其外观、色泽和杂质，鼻嗅其气味，熟制后口尝其滋味。
色泽	具有产品应有的黄色、黄白色或淡棕黄色色泽	
滋味及气味	具有虫草特有的微腥气味，淡菇香味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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

表 2 理化指标（续）

项 目	指 标	检验方法
总灰分（以干基计）/(g/100g)	≤ 8.0	GB 5009.4
蛋白质/(g/100g)	≥ 40.0	GB 5009.5
粗多糖/(g/100g)	≥ 2.5	NY/T 1676
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
镉（以Cd计）/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.15
甲基汞（以Hg计）/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.17
无机砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
二氧化硫残留量（以SO ₂ 计）/(g/kg)	≤ 0.05	GB 5009.34
六六六/(mg/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.19
敌敌畏/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.20
氯氰菊酯/(mg/kg)	≤ 0.5	NY/T 761
溴氰菊酯/(mg/kg)	≤ 0.2	NY/T 761
注：其他禁用或限用农药按照国家相关规定及GB 2763的规定执行； 其他污染物限量按照GB 2762的规定执行。		

4.4 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 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10第二法
菌落总数	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中平板计数法
霉菌 ≤	50				GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。					

4.5 净含量

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

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家相关法律法规的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

7.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目为感官、水分、总灰分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

7.3.2.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

- a) 停产3个月以上再恢复生产时；
- b) 原、辅料来源发生变化时；
- c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
- d) 更换主要生产设备时。

7.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。微生物限量不合格不得复检。

7.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB 28050的规定。婴幼儿、儿童、食用真菌过敏者不宜食用，标签、说明书中应当标注不适宜人群。

8.2 包装

8.2.1 内包装材料应符合GB 4806.7、GB 9683的规定。

8.2.2 包装要求：应封口严密。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

8.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

8.4 贮存

仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共存放。

8.5 保质期

本产品保质期为24个月。

江西省食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准名称为：蛹虫草蔬菜粉，标准编号为：Q/HJJW 0003S—2024。

- 1、本企业是企业标准的第一责任人，对备案的企业标准负责。
- 2、本企业已清楚企业标准备案性质是形式备案，备案只是对企业标准进行登记、存档、公开、备查的行为。
- 3、本企业标准严于食品安全国家标准或者江西省食品安全地方标准。
- 4、本企业标准已经过技术审定，且标准名称、原辅料、技术指标等企业标准内容均符合相关要求。
- 5、本企业对所提交的备案材料真实性、合法性负责，如有不实、违法之处，对该企业标准实施后果承担全部法律责任。
- 6、本企业承诺严格遵守《食品安全法》及其实施条例等相关法律法规、标准的规定，并根据要求对备案的企业标准及时进行修订。未及时修订的，企业标准备案按照相关规定自动废止。

江西汉君菌物科技有限公司