



411432S-2017



开封市向恒食品有限公司企业标准

Q/KXS 0001S-2017

腌渍食用菌

2017-07-03 发布

2017-07-03 实施

开封市向恒食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由开封市向恒食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宇龙、胡大建。

H N
Q B

腌渍食用菌

1 范围

本标准规定了腌渍食用菌的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以杏鲍菇、金针菇、香菇为原料，辅以食用盐、大豆油、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、花椒、辣椒、乙基麦芽酚、脱氢乙酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、辣椒油树脂、鸡精调味料，原料经清洗、烫漂、冷却，加辅料腌渍、包装、紫外线灭菌加工而成的腌渍食用菌。

2 要求

2.1原料

- 2.1.1 杏鲍菇和金针菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.2 香菇应符合GB 7096和GH/T 1013的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合GB/T 1535的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合GB 13104和GB/T 317的规定。
- 2.1.6 谷氨酸钠(味精)应符合GB 2720和GB/T 8967的规定。
- 2.1.7 花椒应符合GB/T 30391的规定。
- 2.1.8 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.9 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.10 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.11 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.15 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.16 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.17 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。

2.1.18生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。

2.2 感官要求

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
性 状	片状、块状或条状	从样品中取出100g，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 、 滋 味	具有原料物质混合气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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 ≤	85.0	GB 5009.3
食用盐，g/100g ≤	7.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）(KOH),mg/g ≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
总酸（以乳酸计），g/100g ≤	2.0	GB/T 12456
总砷（以As计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12
汞(以Hg计)，mg/kg ≤	0.1	GB 5009.17
镉(以Cd计)，mg/kg ≤	0.5	GB 5009.15
天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg ≤	0.3	GB 5009.263
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计)，g/kg ≤	0.3	GB 5009.121
注：该项指标严于国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ³	GB 4789.3平板计数法

沙门氏菌， /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌， CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10第二法
注： a 样品的采集及处理按GB 4789. 1执行。					

2. 5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2. 6食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的有关规定执行。

2. 7其他卫生要求

应符合GB 2760、GB 2762、GB 2763的规定。

编制说明

腌渍食用菌是以杏鲍菇、金针菇、香菇为原料，辅以食用盐、大豆油、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、花椒、辣椒、乙基麦芽酚、脱氢乙酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、辣椒油树脂、鸡精调味料，原料经清洗、烫漂、冷却，加辅料腌渍、包装、紫外线灭菌加工而成的腌渍食用菌。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》和GB 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于国家标准GB 2762的规定。

开封市向恒食品有限公司

2017年06月01日