



412459S-2021



开封市王老太食品有限公司企业标准

Q/KWS 0001S-2021

复合蔬菜食用菌制品

2021-10-15 发布

2021-10-15 实施

开封市王老太食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封市王老太食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：马佩佩。

本标准自发布之日起替代原标准 Q/KWS 0001S-2021（备案号：411813S-2021）。

H N

Q B

复合蔬菜食用菌制品

1 范围

本标准规定了复合蔬菜食用菌制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干木耳、干香菇中的一种或两种为主要原料，添加干黄花菜，加水浸泡、晾干、分切或不分切，加入食用盐、味精、咖喱粉，经腌制、真空包装、高温杀菌、加工而成的非即食复合蔬菜食用菌制品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 干黄花菜应符合 GB 7949 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 干木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 干香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 咖喱粉应符合 GB/T 22266 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	原料物质应有的性状	取出适量样品，置于白色瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	原料物质应有的颜色	
气、滋 滋	具原料物质应有的气、滋味，无不良气味	
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 85	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.6	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15

总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.17
注: 1、* 指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干木耳、干香菇中的一种或两种为主要原料，添加干黄花菜，加水浸泡、晾干、分切或不分切，加入食用盐、味精、咖喱粉，经腌制、真空包装、高温杀菌、加工而成的非即食复合蔬菜食用菌制品。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，参照相关国家标准制订本企业标准，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食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封市王老太食品有限公司

H N

Q B