



412712S-2021



南阳市宏明食品有限公司企业标准

Q/NYHM 0001S-2021

---

# 食用菌罐头

2021-11-10 发布

2021-11-10 实施

---

南阳市宏明食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳市宏明食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梅玉枝、王志强、张燕、陈继沙。

本标准自发布实施之日起替代：Q/NYHM 0001S-2021、410285S-2021。

H N  
Q B

# 食用菌罐头

## 1 范围

本标准规定了食用菌罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用菌【香菇、杏鲍菇、金针菇、海鲜菇（真姬菇）、滑子蘑、茶树菇、草菇、鸡腿菇、银耳、黑木耳中的一种或几种】、生活饮用水为主要原料，添加食用盐、笋丝、食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、花生油、葵花籽油、芝麻油中的一种或几种）、冰糖、白砂糖、蜂蜜、味精、香辛料（孜然、八角、小茴香、花椒、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、山奈、干姜、甘草、砂仁、丁香、桂皮中的一种或几种）、辣椒、麦芽糖、果葡糖浆、牛奶、新鲜水果或其干制品或（和）其果粉（榴莲、桃、猕猴桃、蓝莓、树莓、杏、柠檬、木瓜、火龙果、橙子、橘子、杨梅、沙棘、草莓、李子、樱桃、菠萝、青梅、番石榴、香蕉、西瓜、芒果、苹果、梨、葡萄、山楂、红树莓、黑加仑、蔓越莓中的一种或几种）、粮食（玉米、小米、紫米、高粱、燕麦、荞麦、红米、黑米、藜麦、薏米、绿豆、红豆、黑豆、豌豆、红薯干、花生仁、芝麻（黑芝麻、白芝麻）、黄豆、蚕豆、芸豆、马铃薯中的一种或几种）、芋头、新鲜蔬菜或其干制品（菠菜、胡萝卜、番茄、芹菜、黄瓜、苦瓜、莴苣、紫甘蓝中的一种或几种）、水果汁及蔬菜汁（红枣、梨、苹果、桃、桂圆、李子、猕猴桃、芒果、榴莲、百香果、葡萄、红毛丹、山竹、樱桃、西瓜、木瓜、菠萝、草莓、香蕉、椰子、橘子、柠檬、杨梅、西红柿、黄瓜、生姜、胡萝卜中的一种或几种,经榨汁）、坚果籽类(板栗、松子、腰果、核桃、榛子、开心果、夏威夷果、葵花籽仁中的一种或几种)、水产干制品（可食用鱼、鲍鱼、鱼翅、海参、干贝、虾、鱼胶、蛭子中的一种或几种）、燕窝、刀豆、小蓟、山药、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、红枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、茉莉花、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、枇杷叶、辣木叶、玛咖粉、牛蒡根、人参（人工种植 5 年及以下）、雪莲培养物、茶树花、丹凤牡丹花、蜜饯（蜜枣）、库拉索芦荟凝胶、沙棘叶、杜仲雄花、乌药叶、蛹虫草、魔芋粉、低聚异麦芽糖、低聚果糖中的几种，添加或不添加呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸亚锡二钠、N-[N-(3,3-二甲基 丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、木糖醇、罗汉果甜苷、结冷胶、琼脂、黄原胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、赤藓糖醇、柠檬酸钠中的

一种或几种，经原料验收、分检修整、杀青（预煮）、配料、灌装、封口、高温杀菌、包装工序制成的食用菌罐头。

根据添加原辅料不同产品可分为：清水食用菌罐头、调味食用菌罐头、谷物食用菌罐头、水果食用菌罐头、坚果食用菌罐头、银耳罐头、水产品银耳罐头。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用菌【香菇、杏鲍菇、金针菇、海鲜菇（真姬菇）、滑子菇、茶树菇、草菇、鸡腿菇、银耳】应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 笋丝应洁净、无污染，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721和GB/T 5461 的规定

2.1.5 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.7 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。

2.1.8 蜂蜜应符合GB 14963的规定。

2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 玉米应符合 GB 1353和GB 2715的规定。

2.1.12 小米、紫米、高粱、燕麦、荞麦、红米、黑米、藜麦、薏米应符合GB 2715的规定。

2.1.13 绿豆、红豆、黑豆、豌豆、黄豆、蚕豆、芸豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。

2.1.14 花生仁应符合GB/T 1532和GB 2715的规定。

2.1.15 芝麻（黑芝麻、白芝麻）应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。

2.1.16 芋头、红薯干、马铃薯应清洁、卫生、无污染、病虫害、腐烂，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.17 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.18 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。

2.1.19 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 或 GB/T 26762 的规定。

2.1.20 新鲜蔬菜、新鲜水果应清洁、卫生，无污染、无变质、无病虫害，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.21 水果干制品应符合 GB 16325 的规定。

2.1.22 水果粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.23 水果汁及蔬菜汁应清洁、卫生，无污染、无病虫害、无变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

- 2.1.24 坚果籽类应符合GB 19300的规定。
- 2.1.25 蔬菜干制品应符合 NY/T 959、NY/T 960 或 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.26 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.27 刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、沙棘、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔梗、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子应符合《中华人民共和国药典（2020年版一部）》的规定。
- 2.1.28 代代花、白扁豆花、枳椇子、桔红、益智仁、鲜白茅根、藿香、茉莉花、桂花应洁净、无变质、无污染，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.29杏仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.31 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.32 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.33 玫瑰茄应符合卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.34 枇杷叶、湖北海棠（茶海棠）叶应符合国家卫生计生委 2014 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.35 辣木叶、乌药叶应符合卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。
- 2.1.36 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.37 牛蒡根应符合国卫食品函〔2013〕83 号及 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.38 人参（人工种植5年及以下）应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.39 雪莲培养物应符合卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.40 茶树花应符合卫生部 2013 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.41 丹凤牡丹花应符合国家卫生计生委 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.42 枇杷花应符合国家卫生健康委 2019 年第 2 号公告的规定。
- 2.1.43 蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.44 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.45 沙棘叶应符合国家卫生计生委 2013 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.46 杜仲雄花应符合国家卫生计生委 2014 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.47 蛹虫草应符合国家卫生计生委 2014 年第 10 号公告的规定。

- 2.1.48 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.49 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.50 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.51 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.52 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.53 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.54 柠檬酸亚锡二钠应符合 GB 29940 的规定。
- 2.1.55 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.56 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.57 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.58 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.59 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.60 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.61 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.62 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.63 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.64 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.65 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.66 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定
- 2.1.67柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.68牛奶应符合GB 19301的规定。
- 2.1.69水产干制品应符合GB 10136的规定。
- 2.1.70黑木耳应符合GB/T 6192和 GB 7096 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表 1 感官要求

| 项 目 | 要 求                                     | 检验方法                                                              |
|-----|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 容 器 | 密封完好，无泄漏、无胖听、容器外表无锈蚀、内壁涂料无脱落            | 从样品中取出 1 罐，检测容器，倒入一洁净白色瓷盘中，在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 |
| 性 状 | 罐头内容物软硬适中、大小均匀，允许有少许破裂，汤汁允许略有浑浊和沉淀、分层现象 |                                                                   |
| 色 泽 | 具有该产品应有的色泽，色泽较均匀一致                      |                                                                   |

|       |                   |  |
|-------|-------------------|--|
| 气味、滋味 | 具有该产品应有的气味、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规定。

表 2 理化指标

| 项目                                                               | 指标                     | 检验方法          |
|------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------|
| 固形物，g/100g ≥                                                     | 35（仅限银耳罐头、水产品银耳罐头）     | GB/T 10786    |
|                                                                  | 50（除银耳罐头、水产品银耳罐头以外的产品） |               |
| 氯化钠 <sup>a</sup> （以Cl <sup>-</sup> 计），g/100g ≤                   | 6.0                    | GB 5009.44    |
| 可溶性固形物 <sup>b</sup> ，g/100g ≥                                    | 5.0                    | GB/T 10786    |
| 总砷（以As计），mg/kg（除添加水产干制品以外的产品） ≤                                  | 0.5                    | GB 5009.11    |
| 无机砷（以As计），mg/kg（仅限添加水产干制品的产品） ≤                                  | 0.1（鱼类及其制品）            |               |
|                                                                  | 0.5（除鱼类及其制品以外的产品）      |               |
| *铅（以Pb计），mg/kg ≤                                                 | 0.4                    | GB 5009.12    |
| 镉（以Cd计），mg/kg ≤                                                  | 0.5                    | GB 5009.15    |
| 总汞（以Hg计），mg/kg ≤                                                 | 0.1                    | GB 5009.17    |
| 锡 <sup>a</sup> （以Sn计），mg/kg ≤                                    | 250                    | GB 5009.16    |
| 米酵菌酸 <sup>b</sup> ，mg/kg ≤                                       | 0.25                   | GB 5009.189   |
| N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(又名纽甜) <sup>c</sup> ，g/kg ≤ | 0.033                  | GB 5009.247   |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜） <sup>c</sup> ，g/kg ≤                          | 1.0                    | GB 5009.263   |
| 三氯蔗糖 <sup>c</sup> ，g/kg ≤                                        | 0.3                    | GB 22255      |
| 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜) <sup>c</sup> ，g/kg ≤                               | 0.3                    | GB/T 5009.140 |
| 展青霉素 <sup>d</sup> ，μg/kg ≤                                       | 20                     | GB 5009.185   |
| 多氯联苯，mg/kg（仅限添加水产干制品的产品） ≤                                       | 0.5                    | GB 5009.190   |
| N-二甲基亚硝胺，μg/kg（仅限添加水产干制品的产品） ≤                                   | 4.0                    | GB 5009.26    |

注：\*指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定：

a仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品；

b 仅限于以银耳为主要原料的产品；

c 仅限于添加相应食品添加剂的产品；

d 适用于添加苹果、山楂及其制品的产品；

e 仅限添加食用盐的产品检验。

对于制定无机砷限量的产品可先测定其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则需再测定无机砷；

多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

2.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌的规定，检验方法按 GB 4789.26 的规定执行。

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物、氯化钠（仅限添加食用盐的产品）、可溶性固形物（仅限于以银耳为主要原料的产品）、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用菌【香菇、杏鲍菇、金针菇、海鲜菇（真姬菇）、滑子蘑、茶树菇、草菇、鸡腿菇、银耳、黑木耳中的一种或几种】、生活饮用水为主要原料，添加食用盐、笋丝、食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、花生油、葵花籽油、芝麻油中的一种或几种）、冰糖、白砂糖、蜂蜜、味精、香辛料（孜然、八角、小茴香、花椒、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、山奈、干姜、甘草、砂仁、丁香、桂皮中的一种或几种）、辣椒、麦芽糖、果葡糖浆、牛奶、新鲜水果或其干制品或（和）其果粉（榴莲、桃、猕猴桃、蓝莓、树莓、杏、柠檬、木瓜、火龙果、橙子、橘子、杨梅、沙棘、草莓、李子、樱桃、菠萝、青梅、番石榴、香蕉、西瓜、芒果、苹果、梨、葡萄、山楂、红树莓、黑加仑、蔓越莓中的一种或几种）、粮食（玉米、小米、紫米、高粱、燕麦、荞麦、红米、黑米、藜麦、薏米、绿豆、红豆、黑豆、豌豆、红薯干、花生仁、芝麻（黑芝麻、白芝麻）、黄豆、蚕豆、芸豆、马铃薯中的一种或几种）、芋头、新鲜蔬菜或其干制品（菠菜、胡萝卜、番茄、芹菜、黄瓜、苦瓜、莴苣、紫甘蓝中的一种或几种）、水果汁及蔬菜汁（红枣、梨、苹果、桃、桂圆、李子、猕猴桃、芒果、榴莲、百香果、葡萄、红毛丹、山竹、樱桃、西瓜、木瓜、菠萝、草莓、香蕉、椰子、橘子、柠檬、杨梅、西红柿、黄瓜、生姜、胡萝卜中的一种或几种，经榨汁）、坚果籽类（板栗、松子、腰果、核桃、榛子、开心果、夏威夷果、葵花籽仁中的一种或几种）、水产干制品（可食用鱼、鲍鱼、鱼翅、海参、干贝、虾、鱼胶、蛭子中的一种或几种）、燕窝、刀豆、小蓟、山药、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、红枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、茉莉花、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、枇杷叶、辣木叶、玛咖粉、牛蒡根、人参（人工种植 5 年及以下）、雪莲培养物、茶树花、丹凤牡丹花、蜜饯（蜜枣）、库拉索芦荟凝胶、沙棘叶、杜仲雄花、乌药叶、蛹虫草、魔芋粉、低聚异麦芽糖、低聚果糖中的几种，添加或不添加呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸亚锡二钠、N-[N-(3,3-二甲基 丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、木糖醇、罗汉果甜苷、结冷胶、琼脂、黄原胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、赤藓糖醇、柠檬酸钠中的一种或几种，经原料验收、分检修整、杀青（预煮）、配料、灌装、封口、高温杀菌、包装工序制成的食用菌罐头。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，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。

南阳市宏明食品有限公司

H N

Q B