



410031S-2021



河南伏牛山百菌园菇业有限公司企业标准

Q/HFB 0002S-2021

即食香菇腐竹

2021-01-05 发布

2021-01-05 实施

河南伏牛山百菌园菇业有限公司 发布

前 言

本标准由河南伏牛山百菌园菇业有限公司提出。

本标准起草单位：河南伏牛山百菌园菇业有限公司，河南省农业科学院农副产品加工研究中心。

本标准主要起草人：王安建、晋东亮、高帅平、魏书信、王志欣、刘丽娜、李顺峰、田广瑞。

H N
Q B

即食香菇腐竹

1 范围

本标准规定了即食香菇腐竹的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以香菇腐竹为原料，香菇腐竹经泡发、切段或丝，加入卤味膏（牛肉提取物、鸡肉提取物、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、味精、香辛料中的几种，加入水，加入或不加入食品用香料、食品用香精、呈味核苷酸二钠、黄原胶）卤制或不卤制、烘干或不烘干，加入或不加入调味粉（牛肉提取物、食用盐、味精、白砂糖、呈味核苷酸二钠、食品用香料、食品用香精）、香辣调味油、麻辣调味油、花椒油、辣椒油、藤椒油、大豆油、菜籽油、葵花籽油中的一种或几种，经调味或不调味、真空包装、杀菌、外包装加工而成的即食香菇腐竹。

根据原辅料和工艺不同可分为不同产品：五香香菇腐竹、香辣香菇腐竹、烧烤味香菇腐竹、麻辣味香菇腐竹、黑鸭味香菇腐竹、风味香菇腐竹。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1生产用水应符合 GB 5749的规定。

2.1.2香菇腐竹应符合本企业标准Q/HFB 0001S的规定。

2.1.3卤味膏、调味粉应符合 GB 31644的规定。

2.1.4香辣调味油、麻辣调味油、花椒油、辣椒油、藤椒油应符合NY/T 2111的规定。

2.1.5大豆油、菜籽油、葵花籽油应符合 GB 2716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
色泽	具有产品应有的色泽	将试样置于洁净白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织形态、杂质。嗅其气味，品其滋味。
滋味及气味	具有产品应有的滋味和气味，无酸败味及其他异味	
组织形态	具有产品应有的组织形态，无霉变	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

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
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

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				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
^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的规定。

2.7 其它要求

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。

3检验

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

编制说明

本标准适用于以香菇腐竹为原料，香菇腐竹经泡发、切段或丝，加入卤味膏（牛肉提取物、鸡肉提取物、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、味精、香辛料中的几种，加入水，加入或不加入食品用香料、食品用香精、呈味核苷酸二钠、黄原胶）卤制或不卤制、烘干或不烘干，加入或不加入调味粉（牛肉提取物、食用盐、味精、白砂糖、呈味核苷酸二钠、食品用香料、食品用香精）、香辣调味油、麻辣调味油、花椒油、辣椒油、藤椒油、大豆油、菜籽油、葵花籽油中的一种或几种，经调味或不调味、真空包装、杀菌、外包装加工而成的即食香菇腐竹。

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，参照相关标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南伏牛山百菌园菇业有限公司