



410410S-2021



三全食品股份有限公司企业标准

Q/SQ 0030S-2021

菌菇拌菜（ 调理菜肴 ）

2021-02-20 发布

2021-02-20 实施

三全食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由三全食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：裴斐、夏季、司涛涛。

H N
Q B

菌菇拌菜（调理菜肴）

1 范围

本标准规定了菌菇拌菜（调理菜肴）的要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用菌（木耳、香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、双孢蘑菇、海鲜菇、真姬菇中的一种或几种）为主要原料，配以水、食用盐、味精、食醋、芝麻油中的几种，经清洗、切分、焯烫、调配、包装、杀菌加工而成的菌菇拌菜（调理菜肴）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.2 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 食用菌（木耳、香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、双孢蘑菇、海鲜菇、真姬菇）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 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
性 状	具有产品应有的性状	从样品中取出一盒，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
氯化物 ^a （以 NaCl 计），g/100g	≤ 3	GB 5009.44

固形物，g/100g	≥	70	GB/T 10786
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
注： *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于添加食用盐的产品检验。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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

应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 其它要求

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：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物含量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用菌（木耳、香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、双孢蘑菇、海鲜菇、真姬菇中的一种或几种）为主要原料，配以水、食用盐、味精、食醋、芝麻油中的几种，经清洗、切分、焯烫、调配、包装、杀菌加工而成的菌菇拌菜（调理菜肴）。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 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制订本企业标准，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。

三全食品股份有限公司