



410411S-2021



三全食品股份有限公司企业标准

Q/SQ 0031S-2021

麻辣菌菇菜肴（ 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、李鹏鹏。

H N

Q B

麻辣菌菇菜肴（调理菜肴）

1 范围

本标准规定了麻辣菌菇菜肴（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（香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、木耳）中的一种或几种为主要原料，配以水、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、冰糖）、辣椒粉、植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油）、香辛料（胡椒、花椒、藤椒）中的几种，经清洗、切分、漂烫、熟制、拌料、包装、杀菌、冷却而制成的麻辣菌菇菜肴（调理菜肴）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用菌（香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、木耳）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 食糖（白砂糖、绵白糖、冰糖）应符合 GB 13104 的规定。

2.1.6 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.7 植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油）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
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（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。			

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（香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、木耳）中的一种或几种为主要原料，配以水、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、冰糖）、辣椒粉、植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油）、香辛料（胡椒、花椒、藤椒）中的几种，经清洗、切分、漂烫、熟制、拌料、包装、杀菌、冷却而制成的麻辣菌菇菜肴（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