



410412S-2021



三全食品股份有限公司企业标准

Q/SQ 0032S-2021

食用菌软罐头制品（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

食用菌软罐头制品（调理菜肴）

1 范围

本标准规定了食用菌软罐头制品（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（平菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、草菇、真姬菇、海鲜菇中的一种或几种）为主要原料，配以水、食用盐、柠檬酸、维生素 C、食醋中的一种或几种为辅料，经清洗、焯烫、调制、熟制、包装、杀菌、冷却加工而成的食用菌软罐头制品（调理菜肴）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.2 食醋应符合 GB 2719 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（平菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、草菇、真姬菇、海鲜菇）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 维生素 C 应符合 GB 14754 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	
容器	密封完好，无泄漏，无胖听或无胀袋。使用金属材料的包装外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	从样品中取出一盒，检查容器，将内容物倒入一洁净烧杯中，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。	
内 容 物	性状		具有产品应有的性状
	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
固形物, g/100g	\geq 50	GB/T 10786
氯化物 ^a (以 NaCl 计), g/100g	\leq 3	GB 5009.44

*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

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: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（平菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、草菇、真姬菇、海鲜菇中的一种或几种）为主要原料，配以水、食用盐、柠檬酸、维生素 C、食醋中的一种或几种为辅料，经清洗、焯烫、调制、熟制、包装、杀菌、冷却加工而成的食用菌软罐头制品（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。

本标准中维生素 C 作为抗氧化剂使用。

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

Q B