



410838S-2021



西峡县众膳食品科技有限公司企业标准

Q/XZS 0002S-2021

香脆食用菌

2021-04-27 发布

2021-04-27 实施

西峡县众膳食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由西峡县众膳食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：西峡县众膳食品科技有限公司。

本标准主要起草人：江新华。

H N
Q B

香脆食用菌

1 范围

本标准规定了香脆食用菌的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用菌【香菇、草菇、真姬菇、白玉菇(真姬菇的一种)、平菇、杏鲍菇、海鲜菇、鲍鱼菇、木耳、秀珍菇、金针菇、猴头菇、鸡腿菇、茶树菇、口蘑、双孢蘑菇中的一种或几种】为主要原料,经分选、清洗、修整、切分或不切分、预煮、沥水,用食用盐、白砂糖、麦芽糊精、麦芽糖、生活饮用水浸渍,再速冻、真空油炸(棕榈油)、脱油、冷却,然后用外购调味粉(黑胡椒粉调味料、番茄粉调味料、海苔粉调味料、芥末海苔粉调味料、酱香牛肉粉调味料、芥末粉调味料、香辣味调味料、芝士粉调味料、蟹黄粉调味料、香葱粉调味料、蛋黄粉调味料、藤椒麻鸡调味料、肉松粉调味料、抹茶粉调味料、鲜虾粉调味料、烧烤味调味料、九蔬味调味料、麻辣鸡丝味调味料、海盐黑松露调味料、芝士腌洋葱味调味料、鲜虾鸡尾酒味调味料、安格斯牛肉味调味料、盐醋味调味料、甜椒味调味料、迷迭香味调味料、油醋味调味料、奶油味调味料、黄油味调味料、小鸡炖蘑菇味调味料、阴功味调味料、小龙虾味调味料、黑鸭味调味料、青瓜味调味料、蟹黄味调味料、咸蛋黄味调味料、酸奶味调味料、乳酸菌味调味料、珍珠奶茶味调味料、螺蛳粉味调味料、榴莲味调味料、青柠味调味料、红烧肉味调味料、海盐味调味料、意大利香浓红烩味调味料、海鲜味调味料、黄焖鸡味调味料中的一种)调味或不调味、包装而成的香脆食用菌。

根据所用原料不同分为:原味香脆食用菌、黑胡椒味香脆食用菌、番茄味香脆食用菌、海苔味香脆食用菌、芥末海苔味香脆食用菌、酱香牛肉味香脆食用菌、芥末味香脆食用菌、香辣味香脆食用菌、芝士味香脆食用菌、蟹黄味香脆食用菌、香葱味香脆食用菌、蛋黄味香脆食用菌、盐酥鸡味香脆食用菌、肉松味香脆食用菌、抹茶味香脆食用菌、鲜虾味香脆食用菌、烧烤味香脆食用菌、田园鲜蔬味香脆食用菌、麻辣鸡丝味香脆食用菌、海盐黑松露味香脆食用菌、芝士腌洋葱味香脆食用菌、鲜虾鸡尾酒味香脆食用菌、安格斯牛肉味香脆食用菌、盐醋味香脆食用菌、甜椒味香脆食用菌、迷迭香味香脆食用菌、油醋味香脆食用菌、奶油味香脆食用菌、黄油味香脆食用菌、小鸡炖蘑菇味香脆食用菌料、阴功味香脆食用菌、小龙虾味香脆食用菌、黑鸭味香脆食用菌、青瓜味香脆食用菌、蟹黄味香脆食用菌、咸蛋黄味香脆食用菌、酸奶味香脆食用菌、乳酸菌味香脆食用菌、珍珠奶茶味香脆食用菌、螺蛳粉味香脆食用菌、榴莲味香脆食用菌、青柠味香脆食用菌、红烧肉味香脆食用菌、海盐味香脆食用菌、意大利香浓红烩味香脆食用菌、海鲜味香脆食用菌、黄焖鸡味香脆食用菌。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用菌【香菇、草菇、真姬菇、白玉菇(真姬菇的一种)、平菇、杏鲍菇、海鲜菇、鲍鱼菇、木耳、秀珍菇、金针菇、猴头菇、鸡腿菇、茶树菇、口蘑、双孢蘑菇】应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 调味粉（黑胡椒粉调味料、番茄粉调味料、海苔粉调味料、芥末海苔粉调味料、酱香牛肉粉调味料、芥末粉调味料、香辣味调味料、芝士粉调味料、蟹黄粉调味料、香葱粉调味料、蛋黄粉调味料、藤椒麻鸡调味料、肉松粉调味料、抹茶粉调味料、鲜虾粉调味料、烧烤味调味料、九蔬味调味料、麻辣鸡丝味调味料、海盐黑松露味调味料、芝士腌洋葱味调味料、鲜虾鸡尾酒味调味料、安格斯牛肉味调味料、盐醋味调味料、甜椒味调味料、迷迭香味调味料、油醋味调味料、奶油味调味料、黄油味调味料、小鸡炖蘑菇调味料、阴功味调味料、小龙虾味调味料、黑鸭味调味料、青瓜味调味料、蟹黄味调味料、咸蛋黄味调味料、酸奶味调味料、乳酸菌味调味料、珍珠奶茶味调味料、螺蛳粉调味料、榴莲味调味料、青柠味调味料、红烧肉味调味料、海盐味调味料、意大利香浓红烩味调味料、海鲜味调味料、黄焖鸡味调味料）应符合 GB 31644 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 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 50g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，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	具有食用菌特有的香味，酥脆可口，无刺激、焦糊、酸败等异味	
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
水分, g/100g	≤ 10	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 15	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	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
注：*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 限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g ≤	1000（原味香脆食用菌）				GB 4789.2
	30000（除原味香脆食用菌以外的产品）				
大肠菌群，MPN/g ≤	0.3（原味香脆食用菌）				GB 4789.3 MPN 计数法
	0.9（除原味香脆食用菌以外的产品）				
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 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；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、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。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、草菇、真姬菇、白玉菇(真姬菇的一种)、平菇、杏鲍菇、海鲜菇、鲍鱼菇、木耳、秀珍菇、金针菇、猴头菇、鸡腿菇、茶树菇、口蘑、双孢蘑菇中的一种或几种】为主要原料，经分选、清洗、修整、切分或不切分、预煮、沥水，用食用盐、白砂糖、麦芽糊精、麦芽糖、生活饮用水浸渍，再速冻、真空油炸（棕榈油）、脱油、冷却，然后用外购调味粉（黑胡椒粉调味料、番茄粉调味料、海苔粉调味料、芥末海苔粉调味料、酱香牛肉粉调味料、芥末粉调味料、香辣味调味料、芝士粉调味料、蟹黄粉调味料、香葱粉调味料、蛋黄粉调味料、藤椒麻鸡调味料、肉松粉调味料、抹茶粉调味料、鲜虾粉调味料、烧烤味调味料、九蔬味调味料、麻辣鸡丝味调味料、海盐黑松露味调味料、芝士腌洋葱味调味料、鲜虾鸡尾酒味调味料、安格斯牛肉味调味料、盐醋味调味料、甜椒味调味料、迷迭香味调味料、油醋味调味料、奶油味调味料、黄油味调味料、小鸡炖蘑菇味调味料、阴功味调味料、小龙虾味调味料、黑鸭味调味料、青瓜味调味料、蟹黄味调味料、咸蛋黄味调味料、酸奶味调味料、乳酸菌味调味料、珍珠奶茶味调味料、螺蛳粉调味料、榴莲味调味料、青柠味调味料、红烧肉味调味料、海盐味调味料、意大利香浓红烩味调味料、海鲜味调味料、黄焖鸡味调味料中的一种）调味或不调味、包装而成的香脆食用菌。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 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》制订本企业标准，的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。

西峡县众膳食品科技有限公司

QB