



411498S-2021



西峡县家家宝食品有限公司企业标准

Q/XJS 0001S-2021

香脆食用菌

2021-07-08 发布

2021-07-08 实施

西峡县家家宝食品有限公司 发布

前 言

本标准由西峡县家家宝食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：樊苏玲、张丽娜。

本标准自发布实施之日起替代标准号：Q/XJS 0001S-2019。

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，浸渍（饮用水，加入食用盐、白砂糖、赤藓糖醇、海藻糖、三氯蔗糖、麦芽糊精、麦芽糖中的一种或几种），再速冻、真空油炸（棕榈油、米糠油、椰子油中的一种或几种）、脱油、冷却，然后用调味粉（黑胡椒粉调味料、番茄粉调味料、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、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、鲜虾粉调味料、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、花椒味调味料、白桃味调味料、草莓味调味料、薄荷味调味料、百香果味调味料）中的一种或多种进行调味或不调味、包装而成的香脆食用菌。

根据原料不同可分为：原味香脆食用菌、调味香脆食用菌。

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 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.6 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.7 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 米糠油应符合 GB/T 19112 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 椰子油应符合 NY/T 230 和 GB 2716 的规定。

2.1.13 调味粉应符合 GB 31644 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	取样品 1 份，置于白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有食用菌应有的色泽，可附着有辅料油炸后的颜色	
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
水分，%	≤ 10.0	GB 5009.3
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	≤ 0.8	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
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB 22255
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。		

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	
菌落总数，CFU/g ≤	1000（原味香脆食用菌）				GB 4789.2
	30000(调味香脆食用菌)				
大肠菌群，MPN/g ≤	0.3（原味香脆食用菌）				GB 4789.3MPN 计数法
	0.9(调味香脆食用菌)				

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
°采样方案按 GB 4789.1 的规定执行。					

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，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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。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，浸渍（饮用水，加入食用盐、白砂糖、赤藓糖醇、海藻糖、三氯蔗糖、麦芽糊精、麦芽糖中的一种或几种），再速冻、真空油炸（棕榈油、米糠油、椰子油中的一种或几种）、脱油、冷却，然后用调味粉（黑胡椒粉调味料、番茄粉调味料、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、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、鲜虾粉调味料、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、花椒味调味料、白桃味调味料、草莓味调味料、薄荷味调味料、百香果味调味料）中的一种或多种进行调味或不调味、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，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

西峡县家家宝食品有限公司