



411813S-2021



开封市王老太食品有限公司企业标准

Q/KWS 0001S-2021

复合蔬菜、食用菌制品

2021-08-03 发布

2021-08-03 实施

开封市王老太食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封市王老太食品有限公司提出。

本标准由开封市王老太食品有限公司和柘城县综合检验检测中心共同起草。

本标准起草人：郑钦月、马佩佩。

H N

Q B

复合蔬菜、食用菌制品

1 范围

本标准规定了复合蔬菜、食用菌制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干香菇、干木耳、干黄花菜为主要原料，经加水浸泡、风晾、分切或不分切、混合、真空包装、高温杀菌、加工而成的非即食复合蔬菜、食用菌制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 干黄花菜应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 干木耳应符合 GB/T 6192 的规定。

2.1.4 干香菇应符合 GB/T 38581 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	原料物质固有的性状	取出适量样品，置于白色瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	原料物质固有的颜色	
气、滋味	具原料物质应有的气、滋味，无不良气味	
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，%	≤ 85	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.6	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以干香菇、干木耳、干黄花菜为主要原料，经加水浸泡、风晾、分切或不分切、混合、真空包装、高温杀菌、加工而成的非即食复合蔬菜、食用菌制品。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，参照相关国家标准制订本企业标准，作为组织生产、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。

开封市王老太食品有限公司

H N
Q B