



412141S-2021



鹤壁市永达美源食品有限公司企业标准

Q/HYMS 0003S-2021

食用菌菜肴罐头

2021-09-09 发布

2021-09-09 实施

鹤壁市永达美源食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁市永达美源食品有限公司提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司和鹤壁市永达美源食品有限公司共同起草。

本标准起草人：武延辉、冯爱红、林刘涛。

H N

Q B

食用菌菜肴罐头

1 范围

本标准规定了食用菌菜肴罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以杏鲍菇、香菇、金针菇、白灵菇、秀珍菇、口蘑、白玉菇（真姬菇的一种）中的一种或几种为原料，辅以洋葱、鲜青椒、鲜红椒、豆腐皮、贡菜、胡萝卜、猪肉、鸡肉、大葱、小香葱、鸡汁调味料、白砂糖、干辣椒、辣椒粉、麻椒、生姜、高良姜、大蒜、辣椒酱、豆瓣酱、白胡椒粉、葱油、花椒油、芝麻油、大豆油、菜籽油、食用盐、低钠盐、蚝油、酿造酱油、香辣酱、黄豆酱、纯净水、番茄沙司、白醋、蒸鱼豉油、京式甜酱、麻辣火锅上汤（半固态复合调味料）、沙茶酱中的几种，添加或不添加卡拉胶，经预处理、油炸（大豆油）或不油炸、预煮或蒸制或烘烤、包装、封口检测、金属探测或X光机异物探测、高温杀菌、清洗晾制、保温、装箱而制成的即食食用菌菜肴罐头。

2 原料

2.1 原料要求

2.1.1 杏鲍菇、金针菇、秀珍菇、口蘑、白玉菇（真姬菇的一种）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。

2.1.3 白灵菇应符合 NY/T 1836 和 GB 7096 的规定。

2.1.4 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。

2.1.5 鲜青椒、鲜红椒应新鲜，外观形状整齐一致，果梗、萼片和果实呈固有的本色，果面清洁有光泽，颜色一致，无机械伤，无异味，无烂椒，无虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 豆腐皮应符合 GB 2712 的规定。

2.1.7 贡菜应质嫩、新鲜清洁、色泽良好、无腐烂、无霉变、无异味、无虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

2.1.9 猪肉应符合 GB/T 9959.1 或 GB/T 9959.2 和 GB 2707 的规定。

2.1.10 鸡肉应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。

2.1.11 大葱和小香葱应符合 NY/T 1835 的规定。

2.1.12 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。

2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.14 干辣椒、辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.15 麻椒、高良姜、白胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.16 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.17 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.18 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.19 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.20 葱油、花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.21 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.25 低钠盐应符合 QB/T 2019 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.26 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.27 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.28 沙茶酱、香辣酱、京式甜酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.29 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.30 纯净水应符合 GB 19298 的规定。
- 2.1.31 番茄沙司应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.32 白醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.33 麻辣火锅上汤、蒸鱼豉油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.34 卡拉胶应符合 GB 1886.169 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。使用金属材料包装外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取适量试样，检查容器，将内容物倒入洁净的烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
内 容 物	色泽	具有产品应有的色泽	
	滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味, 无异味	
	性状	具有产品应有的性状，无正常视力可见外来异物	

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	≥	70	GB/T 10786
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	8.0	GB 5009.44
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
锡 ^a （以 Sn 计），mg/kg	≤	250	GB 5009.16
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 适用于镀锡薄板容器包装的产品。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，检验方法按 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 食品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，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、固形物、食用盐、净含量及允许短缺量、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以杏鲍菇、香菇、金针菇、白灵菇、秀珍菇、口蘑、白玉菇（真姬菇的一种）中的一种或几种为原料，辅以洋葱、鲜青椒、鲜红椒、豆腐皮、贡菜、胡萝卜、猪肉、鸡肉、大葱、小香葱、鸡汁调味料、白砂糖、干辣椒、辣椒粉、麻椒、生姜、高良姜、大蒜、辣椒酱、豆瓣酱、白胡椒粉、葱油、花椒油、芝麻油、大豆油、菜籽油、食用盐、低钠盐、蚝油、酿造酱油、香辣酱、黄豆酱、纯净水、番茄沙司、白醋、蒸鱼豉油、京式甜酱、麻辣火锅上汤（半固态复合调味料）、沙茶酱中的几种，添加或不添加卡拉胶，经预处理、油炸（大豆油）或不油炸、预煮或蒸制或烘烤、包装、封口检测、金属探测或X光机异物探测、高温杀菌、清洗晾制、保温、装箱而制成的即食食用菌菜肴罐头。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，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。

鹤壁市永达美源食品有限公司