

1. 1. 1. 1. 3



410160S-2022



西峡县佰城安食品有限公司企业标准

Q/XBS 0001S-2022

调味食用菌罐头

2022-01-18 发布

2022-01-18 实施

西峡县佰城安食品有限公司 发布

前　　言

本标准由西峡县佰城安食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈永康、王志强、万贺远、高健、朱树梅。

H N

Q B

调味食用菌罐头

1 范围

本标准规定了调味食用菌罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用菌【香菇、杏鲍菇、金针菇、海鲜菇（真姬菇）、滑子蘑、茶树菇、草菇、鸡腿菇、银耳、黑木耳中的一种或几种】、生活饮用水为主要原料，添加食用盐、笋丝、食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、花生油、葵花籽油、芝麻油中的一种或几种）、冰糖、白砂糖、蜂蜜、味精、香辛料（孜然、八角、小茴香、花椒、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、山奈、干姜、甘草、砂仁、丁香、桂皮中的一种或几种）、辣椒、麦芽糖、果葡糖浆、牛奶、新鲜水果或其干制品或（和）其果粉（榴莲、桃、猕猴桃、蓝莓、树莓、杏、柠檬、木瓜、火龙果、橙子、橘子、杨梅、沙棘、草莓、李子、樱桃、菠萝、青梅、番石榴、香蕉、西瓜、芒果、苹果、梨、葡萄、山楂、红树莓、黑加仑、蔓越莓中的一种或几种）、粮食（玉米、小米、紫米、高粱、燕麦、荞麦、红米、黑米、藜麦、薏米、绿豆、红豆、黑豆、豌豆、红薯干、黄豆、蚕豆、芸豆、马铃薯中的一种或几种）、芝麻（黑芝麻、白芝麻）、芋头、新鲜蔬菜或其干制品或（和）其蔬菜粉（菠菜、胡萝卜、番茄、芹菜、黄瓜、苦瓜、莴苣、紫甘蓝中的一种或几种）、水果汁及蔬菜汁（红枣、梨、苹果、桃、桂圆、李子、猕猴桃、芒果、榴莲、百香果、葡萄、红毛丹、山竹、樱桃、西瓜、木瓜、菠萝、草莓、香蕉、椰子、橘子、柠檬、杨梅、西红柿、黄瓜、生姜、胡萝卜中的一种或几种，经榨汁）、坚果籽类（花生仁、板栗、松子、腰果、核桃、榛子、开心果、夏威夷果、葵花籽仁中的一种或几种）、水产干制品[可食用鱼、鲍鱼、鱼翅、海参、干贝、虾、鱼胶（鱼泡）、蛏子中的一种或几种]、冻畜禽肉或畜禽肉干（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）、燕窝、刀豆、小茴、山药、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、红枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞、梔子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、藿香、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、茉莉花、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、枇杷叶、辣木叶、玛咖粉、牛蒡根、人参（人工种植 5 年及以下）、雪莲培养物、茶树花、丹凤牡丹花、蜜饯（蜜枣）、库拉索芦荟凝胶、沙棘叶、杜仲雄花、枇杷花、乌药叶、蛹虫草、魔芋粉、低聚异麦芽糖、低聚果糖中的几种，添加或不添加呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸亚锡二钠、N-[N-(3,3-二甲基 丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（又

名安赛蜜)、木糖醇、罗汉果甜苷、结冷胶、琼脂、黄原胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、赤藓糖醇、柠檬酸钠中的一种或几种,经原料验收、分检修整、预煮或油炸(大豆油)、配料、灌装、封口、高温杀菌、包装工序制成的调味食用菌罐头。

根据添加原辅料不同产品可分为:清水食用菌罐头(调味食用菌罐头)、谷物食用菌罐头(调味食用菌罐头)、水果食用菌罐头(调味食用菌罐头)、坚果食用菌罐头(调味食用菌罐头)、畜肉食用菌罐头(调味食用菌罐头)、禽肉食用菌罐头(调味食用菌罐头)、畜禽肉食用菌罐头(调味食用菌罐头)、银耳罐头(调味食用菌罐头)、水产品银耳罐头(调味食用菌罐头)。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用菌【香菇、杏鲍菇、金针菇、海鲜菇(真姬菇)、滑子菇、茶树菇、草菇、鸡腿菇、银耳】应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 竹丝应洁净、无污染,应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定
- 2.1.5 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 小米、紫米、高粱、燕麦、荞麦、红米、黑米、藜麦、薏米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 绿豆、红豆、黑豆、豌豆、黄豆、蚕豆、芸豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 芝麻(黑芝麻、白芝麻)应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 芋头、红薯干、马铃薯应清洁、卫生、无污染、病虫害、腐烂,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.17 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.18 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.19 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。

- 2.1.20 新鲜蔬菜、新鲜水果应清洁、卫生，无污染、无变质、无病虫害，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.21 水果干制品应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.22 水果粉、蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.23 水果汁及蔬菜汁应清洁、卫生，无污染、无病虫害、无变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.24 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 蔬菜干制品应符合 NY/T 959、NY/T 960 或 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.26 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.27 刀豆、小茴、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、沙棘、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔梗、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子应符合《中华人民共和国药典（2020 年版一部）》的规定。
- 2.1.28 代代花、白扁豆花、枳椇子、桔红、益智仁、鲜白茅根、藿香、茉莉花、桂花应洁净、无变质、无污染，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.29 杏仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.31 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.32 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.33 玫瑰茄应符合卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.34 枇杷叶应符合国家卫生计生委 2014 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.35 辣木叶、乌药叶应符合卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。
- 2.1.36 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.37 牛蒡根应符合国卫食品函〔2013〕83 号及 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.38 人参（人工种植 5 年及以下）应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.39 雪莲培养物应符合卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.40 茶树花应符合卫生部 2013 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.41 丹凤牡丹花应符合国家卫生计生委 2013 年第 10 号公告的规定。

- 2.1.42 枇杷花应符合国家卫生健康委 2019 年第 2 号公告的规定。
- 2.1.43 蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.44 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.45 沙棘叶应符合国家卫生计生委 2013 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.46 杜仲雄花应符合国家卫生计生委 2014 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.47 蛔虫草应符合国家卫生计生委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.48 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.49 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.50 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.51 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.52 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.53 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.54 柠檬酸亚锡二钠应符合 GB 29940 的规定。
- 2.1.55 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.56 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.57 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.58 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.59 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.60 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.61 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.62 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.63 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.64 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.65 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.66 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.67 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.68 牛奶应符合 GB 19301 的规定。
- 2.1.69 水产干制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.70 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.71 鲜、冻畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.72 畜禽肉干（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉）应符合 GB/T 23969 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、容器外表无锈蚀、内壁涂料无脱落	从样品中取出1罐，倒入一洁净白色瓷盘中，在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
性 状	罐头内容物软硬适中、大小均匀，允许有少许破裂，汤汁允许略有浑浊和沉淀、分层现象	
色 泽	具有该产品应有的色泽，色泽较均匀一致	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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	≥ 35 (仅限银耳罐头、水产 品银耳罐头) 50 (其他)	GB/T 10786
氯化钠 ^a (以Cl ⁻ 计)，g/100g		
可溶性固形物 ^b ，g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
总砷 (以As计)，mg/kg (除鱼类及其制品以外的产品)	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷 (以As计)，mg/kg (仅限添加水产干制品的产品)	≤ 0.1 (鱼类及其制品)	
*铅 (以Pb计)，mg/kg	≤ 0.4	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
米酵菌酸 ^b ，mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.189
酸价 (以脂肪计) (KOH)，mg/g (仅限油炸产品)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计)，g/100g (仅限油炸产品)	≤ 0.25	GB 5009.227
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-a-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸1-甲酯(又名纽甜) ^c ，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜) ^c ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^c ，g/kg	≤ 0.3	GB 22255

乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜) ^c , g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
展青霉素 ^d , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
多氯联苯, mg/kg (仅限添加水产干制品的产品)	≤	0.5	GB 5009.190
N-二甲基亚硝胺, mg/kg (仅限添加水产干制品的产品)	≤	4.0	GB 5009.26

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品;

b 仅限于以银耳为主要原料的产品;

c 仅限于添加相应食品添加剂的产品;

d 适用于添加苹果、山楂及其制品的产品;

e 仅限添加食用盐的产品检验;

对于制定无机砷限量的产品可先测定其总砷, 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测定无机砷; 否则需再测定无机砷;

多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

2.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌的规定, 检验方法按 GB 4789.26 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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 其他要求

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, 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、固形物、氯化钠(仅限添加食用盐的产品)、可溶性固形物【仅限银耳罐头(调味食用菌罐头)、水产品银耳罐头(调味食用菌罐头)】、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用菌【香菇、杏鲍菇、金针菇、海鲜菇（真姬菇）、滑子蘑、茶树菇、草菇、鸡腿菇、银耳、黑木耳中的一种或几种】、生活饮用水为主要原料，添加食用盐、笋丝、食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、花生油、葵花籽油、芝麻油中的一种或几种）、冰糖、白砂糖、蜂蜜、味精、香辛料（孜然、八角、小茴香、花椒、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、山奈、干姜、甘草、砂仁、丁香、桂皮中的一种或几种）、辣椒、麦芽糖、果葡糖浆、牛奶、新鲜水果或其干制品或（和）其果粉（榴莲、桃、猕猴桃、蓝莓、树莓、杏、柠檬、木瓜、火龙果、橙子、橘子、杨梅、沙棘、草莓、李子、樱桃、菠萝、青梅、番石榴、香蕉、西瓜、芒果、苹果、梨、葡萄、山楂、红树莓、黑加仑、蔓越莓中的一种或几种）、粮食（玉米、小米、紫米、高粱、燕麦、荞麦、红米、黑米、藜麦、薏米、绿豆、红豆、黑豆、豌豆、红薯干、黄豆、蚕豆、芸豆、马铃薯中的一种或几种）、芝麻（黑芝麻、白芝麻）、芋头、新鲜蔬菜或其干制品或（和）其蔬菜粉（菠菜、胡萝卜、番茄、芹菜、黄瓜、苦瓜、莴苣、紫甘蓝中的一种或几种）、果汁及蔬菜汁（红枣、梨、苹果、桃、桂圆、李子、猕猴桃、芒果、榴莲、百香果、葡萄、红毛丹、山竹、樱桃、西瓜、木瓜、菠萝、草莓、香蕉、椰子、橘子、柠檬、杨梅、西红柿、黄瓜、生姜、胡萝卜中的一种或几种，经榨汁）、坚果籽类（花生仁、板栗、松子、腰果、核桃、榛子、开心果、夏威夷果、葵花籽仁中的一种或几种）、水产干制品[可食用鱼、鲍鱼、鱼翅、海参、干贝、虾、鱼胶（鱼泡）、蛏子中的一种或几种]、冻畜禽肉或畜禽肉干（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）、燕窝、刀豆、小茴、山药、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、红枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞、梔子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、藿香、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、茉莉花、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、枇杷叶、辣木叶、玛咖粉、牛蒡根、人参（人工种植5年及以下）、雪莲培养物、茶树花、丹凤牡丹花、蜜饯（蜜枣）、库拉索芦荟凝胶、沙棘叶、杜仲雄花、枇杷花、乌药叶、蛹虫草、魔芋粉、低聚异麦芽糖、低聚果糖中的几种，添加或不添加呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸亚锡二钠、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、木糖醇、罗汉果甜苷、结冷胶、琼脂、黄原胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、赤藓糖醇、柠檬酸钠中的一种或几种，经原料验收、分检修整、预煮或油炸（大豆油）、配

1.1.1.1.1.2 Q/XBS 0001S-2022

料、灌装、封口、高温杀菌、包装工序制成的调味食用菌罐头。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》的有关规定，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。

西峡县佰城安食品有限公司

H N

Q B