



413417S-2022



西峡县润田农业发展有限公司企业标准

Q/XRN 0001S-2022

风味食用菌酱罐头

2022-12-23 发布

2022-12-23 实施

西峡县润田农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由西峡县润田农业发展有限公司提出。

本标准起草单位：西峡县润田农业发展有限公司。

本标准主要起草人：汪金涛。

H N
Q B

风味食用菌酱罐头

1 范围

本标准规定了风味食用菌酱罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用菌【香菇、金针菇、平菇、杏鲍菇、真姬菇(海鲜菇、白玉菇、蟹味菇)、茶树菇、黑木耳、银耳、鸡腿菇、双孢蘑菇、松茸、羊肚菌、毛木耳中的几种】为原料，原料经筛选、挑拣、蒸汽清洗或水洗、烘干、微波杀菌、粉碎，添加黄豆酱，添加或不添加花椒粉（筛选、挑拣、粉碎），经配料、搅拌混合、灌装、杀菌、冷却、包装而成的风味食用菌酱罐头。

根据原料不同可分为：菌菇酱泥罐头、风味菌菇酱罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用菌【香菇、金针菇、平菇、杏鲍菇、真姬菇(海鲜菇、白玉菇、蟹味菇)、茶树菇、黑木耳、银耳、鸡腿菇、双孢蘑菇、松茸、羊肚菌、毛木耳】应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.3 花椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 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
包装袋	密封完好、无泄漏、无胀袋	取适量被测样品，检查包装袋，然后置于洁净白色搪瓷皿中或烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性 状	半固态	
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的气味、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
水分，%	≤ 60	GB 5009. 3
氯化钠含量，%	≤ 4. 0	GB 5009. 44
无机砷 ^a (以 As 计)，mg/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 11
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0. 25	GB 5009. 12

镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.15
甲基汞 ^b (以 Hg 计)	≤	0.1	GB 5009.17
米酵菌酸, mg/kg (仅限添加银耳的产 品)	≤	0.25	GB 5009.189
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a可先测定其总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定; ^b对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞, 当总汞含量不超过甲基汞限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定甲基汞; 否则, 需测定甲基汞含量再作判定。			

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, 按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合GB 8950和GB 14881的规定。

2.7 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

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、氯化钠含量、商业无菌、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

风味食用菌酱罐头是以食用菌【香菇、金针菇、平菇、杏鲍菇、真姬菇(海鲜菇、白玉菇、蟹味菇)、茶树菇、黑木耳、银耳、鸡腿菇、双孢蘑菇、松茸、羊肚菌、毛木耳中的几种】为原料，原料经筛选、挑拣、蒸汽清洗或水洗、烘干、微波杀菌、粉碎，添加黄豆酱，添加或不添加花椒粉（筛选、挑拣、粉碎），经配料、搅拌混合、灌装、杀菌、冷却、包装而成的风味食用菌酱罐头。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，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。

西峡县润田农业发展有限公司