



410283S-2022



河南天中亿龙食品有限公司企业标准

Q/TZS 0001S-2022

食用菌脆

2022-01-28 发布

2022-01-28 实施

河南天中亿龙食品有限公司 发布

前　　言

本标准由河南天中亿龙食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南天中亿龙食品有限公司。

本标准主要起草人：王俊丽、许国奇。

本标准自发布实施日起替代 Q/TZS 0001S-2019（备案号：410199S-2019）。

H N

Q B

食用菌脆

1 范围

本标准规定了食用菌脆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用菌（香菇、海鲜菇、真姬菇、草菇、猴头菇、杏鲍菇、秀珍菇、金针菇、平菇、滑子蘑、鸡腿菇中的一种或几种）为主要原料，经挑选、清洗、预煮、辅以食用棕榈油、麦芽糖浆、麦芽糊精、白砂糖、食用盐，经真空浸渍、速冻、脆化（真空油炸或真空冷冻干燥），添加或不添加椒盐味复合调味料、海苔味复合调味料、香辣味复合调味料、麻辣味复合调味料、藤椒味复合调味料、番茄味复合调味料、咖啡粉、红枣汁、姜汁、黑巧克力块、黑芝麻、白巧克力块、白芝麻中的一种或几种，充氮气、包装而成即食的食用菌脆。

根据所用原料不同分为：原味食用菌脆、椒盐味食用菌脆、海苔味食用菌脆、咖啡味食用菌脆、红枣姜汁味食用菌脆、黑芝麻黑巧克力食用菌脆、白芝麻白巧克力食用菌脆、香辣味食用菌脆、麻辣味食用菌脆、藤椒味食用菌脆、番茄味食用菌脆。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用菌（香菇、海鲜菇、真姬菇、草菇、猴头菇、杏鲍菇、秀珍菇、金针菇、平菇、滑子蘑、鸡腿菇）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 椒盐味复合调味料、海苔味复合调味料、香辣味复合调味料、麻辣味复合调味料、藤椒味复合调味料、番茄味复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.10 黑巧克力块、白巧克力块应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.11 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 红枣汁、姜汁应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.13 氮气应符合 GB 29202 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	从样品中取出 50g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
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, g/100g	≤ 10	GB 5009. 3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 15	GB 5009. 44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	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	≤ 0.9	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

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 平板计数法
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

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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

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; 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、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检测。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用菌（香菇、海鲜菇、真姬菇、草菇、猴头菇、杏鲍菇、秀珍菇、金针菇、平菇、滑子蘑、鸡腿菇中的一种或几种）为主要原料，经挑选、清洗、预煮、辅以食用棕榈油、麦芽糖浆、麦芽糊精、白砂糖、食用盐，经真空浸渍、速冻、脆化（真空油炸或真空冷冻干燥），添加或不添加椒盐味复合调味料、海苔味复合调味料、香辣味复合调味料、麻辣味复合调味料、藤椒味复合调味料、番茄味复合调味料、咖啡粉、红枣汁、姜汁、黑巧克力块、黑芝麻、白巧克力块、白芝麻中的一种或几种，充氮气、包装而成即食的食用菌脆。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，的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南天中亿龙食品有限公司

Q B