



410627S-2022



河南九豫香食品有限公司企业标准

Q/HJS 0003S-2022

# 卤制食用菌制品

2022-03-21 发布

2022-03-21 实施

河南九豫香食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南九豫香食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张晓龙。

H N

Q B

# 卤制食用菌制品

## 1 范围

本标准规定了卤制食用菌制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用菌（木耳、香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、猴头菇、茶树菇、松茸、牛肝菌、竹荪、红平菇、银耳、榛蘑、海鲜菇）中的一种或几种为主要原料，经预处理，添加食用盐、白砂糖、香辛料粉或颗粒（八角、花椒、麻椒、小茴香、桂皮、月桂叶、高良姜、丁香、砂仁、肉豆蔻、圆叶当归、白胡椒、黑胡椒、孜然、草果、香茅、甘草、山柰、辣椒中的一种或几种）、白芷中的几种，经卤制、冷却、添加或不添加汤汁（老母鸡、猪骨、牛骨、五花肉、生活饮用水、葱、姜、白砂糖、调味料酒、食用盐、味精、鸡精调味料、酿造酱油中的几种经熬制而成）、包装封口、灭菌、包装加工而成的卤制食用菌制品。

根据原辅料的不同分为不同品种。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用菌（木耳、香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、猴头菇、茶树菇、松茸、牛肝菌、竹荪、红平菇、银耳、榛蘑、海鲜菇）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3 香辛料粉、颗粒（八角、花椒、麻椒、小茴香、桂皮、月桂叶、高良姜、丁香、砂仁、肉豆蔻、圆叶当归、白胡椒、黑胡椒、孜然、草果、香茅、甘草、山柰、辣椒）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.9 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.10 老母鸡、猪骨、牛骨、五花肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.11 葱应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.12 姜应符合 GB/T 30383 和 GH/T 1172 的规定。

2.1.13 调味料酒应符合 SB/T 10416 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	具有该产品应有的性状	取样品 1 份, 将样品倒入洁净的白色瓷盘中, 在自然光下, 用肉眼观察其性状、色泽及杂质, 嗅其气味, 然后用温开水漱口, 品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味, 无异味	
杂质	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
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
固形物 <sup>a</sup> , g/100g	≥ 60	GB/T 10786
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
米酵菌酸 <sup>b</sup> , mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.189

注: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;  
a 仅添加汤汁的产品检验;  
b 仅限含有银耳制品的产品检验。

### 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, 检验方法应符合 GB 4789.26 的规定。

### 2.5 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。

## 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 (仅限添加汤汁的产品检验)、食用盐、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（木耳、香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、猴头菇、茶树菇、松茸、牛肝菌、竹荪、红平菇、银耳、榛蘑、海鲜菇）中的一种或几种为主要原料，经预处理，添加食用盐、白砂糖、香辛料粉或颗粒（八角、花椒、麻椒、小茴香、桂皮、月桂叶、高良姜、丁香、砂仁、肉豆蔻、圆叶当归、白胡椒、黑胡椒、孜然、草果、香茅、甘草、山柰、辣椒中的一种或几种）、白芷中的几种，经卤制、冷却、添加或不添加汤汁（老母鸡、猪骨、牛骨、五花肉、生活饮用水、葱、姜、白砂糖、调味料酒、食用盐、味精、鸡精调味料、酿造酱油中的几种经熬制而成）、包装封口、灭菌、包装加工而成的卤制食用菌制品。

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，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。

河南九豫香食品有限公司

QB