



4 10764 S-2022



河南富晓食品有限公司企业标准

Q/HFS 0001S-2022

风味菌菇罐头

2022-03-31 发布

2022-03-31 实施

河南富晓食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南富晓食品有限公司提出。

本标准由河南富晓食品有限公司起草。

本标准主要起草人：赵鸿彬。

H N

Q B

风味菌菇罐头

1 范围

本标准规定了风味菌菇罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以菌菇【香菇、香菇柄（香菇腿）、木耳、红平菇、猴头菇、花菇、杏鲍菇、白灵菇、鸡腿菇、口蘑、牛肝菌（又名美味牛肝菌、白牛肝菌）、羊肚菌中的一种或多种】为主要原料，加入生活饮用水、食用盐、蚝油、酿造酱油、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、孜然、桂皮、肉豆蔻、草果、干姜、高良姜、豆蔻、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、甘草、砂仁、圆叶当归、香茅、荜拔、山奈、百里香中的一种或几种】、料酒、白砂糖、冰糖、鸡精调味料、味精、黄豆酱、豆豉、豆瓣酱、辣椒酱、酵母抽提物中的一种或几种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾中的一种或多种，经预处理、预煮、分切或不分切、脱水、油炸（食用植物调和油或大豆油）、配料搅拌、真空包装、高温灭菌、冷却、加工而成的风味菌菇罐头。

根据所用原料不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 菌菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.4 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.5 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.6 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.7 料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.9 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.11 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.12 黄豆酱应符合GB/T 24399和GB 2718的规定。
- 2.1.13 豆豉应符合GB 2712和GB 31644的规定。
- 2.1.14 豆瓣酱应符合GB/T 20560和GB 2718的规定。
- 2.1.15 辣椒酱应符合NY/T 1070和GB 31644的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。

- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.19 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.23 食用植物调和油应符合 GB/T 40851 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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	取适量样品，检查容器，将内容物倒入白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	具有本品应有的性状	
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味及滋味，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	≥ 50	GB/T 10786
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/100g	≤ 0.5 (仅适用于添加山梨酸钾的产品)	GB 5009.28
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17
镉 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
锡 (以 Sn 计), mg/kg	≤ 250 (仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品)	GB 5009.16

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

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定，按照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

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。

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、商业无菌的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以菌菇【香菇、香菇柄（香菇腿）、木耳、红平菇、猴头菇、花菇、杏鲍菇、白灵菇、鸡腿菇、口蘑、牛肝菌（又名美味牛肝菌、白牛肝菌）、羊肚菌中的一种或多种】为主要原料，加入生活饮用水、食用盐、蚝油、酿造酱油、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、孜然、桂皮、肉豆蔻、草果、干姜、高良姜、豆蔻、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、甘草、砂仁、圆叶当归、香茅、荜拨、山奈、百里香中的一种或几种】、料酒、白砂糖、冰糖、鸡精调味料、味精、黄豆酱、豆豉、豆瓣酱、辣椒酱、酵母抽提物中的一种或几种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾中的一种或多种，经预处理、预煮、分切或不分切、脱水、油炸（食用植物调和油或大豆油）、配料搅拌、真空包装、高温灭菌、冷却、加工而成的风味菌菇罐头。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 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制订本企业标准，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。

河南富晓食品有限公司

QB