



410811S-2022



河南上煜食品有限公司企业标准

Q/HSS 0002S-2022

腌渍食用菌

2022-04-06 发布

2022-04-06 实施

河南上煜食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南上煜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王秀芬。

H N

Q B

腌渍食用菌

1 范围

本标准规定了腌渍食用菌的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜食用菌（金针菇、杏鲍菇、香菇、口蘑、草菇、鸡枞菌、松茸、竹荪、茶树菇、美味牛肝菌、羊肚菌、木耳、白灵菇、海鲜菇、秀珍菇、双孢菇、鸡腿菇、平菇中的一种或几种）为主要原料，添加海带丝、海带片、泡菜（泡椒、剁辣椒、泡豆角、泡青菜、泡姜中的一种或几种）、土豆、藕片、笋丝、酸豆角、豆芽、萝卜、玉米粒、花生、生活饮用水、大豆油、辣椒油、麻椒油、食用盐、芝麻、白砂糖、酵母提取物、香辛料【豆蔻、辣椒、草果、砂仁、蒔萝、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂叶（香叶）、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗幌子、百里香、香莢兰、花椒、藤椒中的一种或几种】、陈皮、白芷、咸味香精、藤椒油、亚麻籽油、食品添加剂【谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、三氯蔗糖、柠檬酸、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠（用作抗氧化剂）中的一种或几种】中的一种或几种，经分选、清洗、分切或不分切、预煮、冷却、腌渍（调味）、包装、杀菌、装箱等工艺制成的腌渍食用菌。

根据原料不同可分为：香辣味腌渍食用菌、麻辣味腌渍食用菌、泡椒味腌渍食用菌、藤椒味腌渍食用菌、亚麻籽味腌渍食用菌、烧烤味腌渍食用菌、孜然味腌渍食用菌、复合味腌渍食用菌。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 香辛料【豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、山柰、月桂叶（香叶）、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗幌子、百里香、香莢兰、藤椒】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.9 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

- 2.1.11 泡菜、酸豆角应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定
- 2.1.15 咸味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 土豆、藕片、笋丝、豆芽、萝卜应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.18 海带丝、海带片应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.19 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 辣椒油、麻椒油、藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。
- 2.1.25 玉米粒应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.26 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.27 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.28 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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
色泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出适量，将内容物倒入一洁净的白瓷盘（或同类容器）中，自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质，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	
滋、气味	具有本品特有的滋、气味，无酸败、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, g/100g	≤ 95.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 18.0	GB 5009.44
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	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
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） ^a ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.278
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB 22255
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a仅适用于添加该食品添加剂的产品。			
同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。			

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 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ³	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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注： ^a 样品的采样及处理按GB 4789.1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

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

腌渍食用菌是以新鲜食用菌（金针菇、杏鲍菇、香菇、口蘑、草菇、鸡枞菌、松茸、竹荪、茶树菇、美味牛肝菌、羊肚菌、木耳、白灵菇、海鲜菇、秀珍菇、双孢菇、鸡腿菇、平菇中的一种或几种）为主要原料，添加海带丝、海带片、泡菜（泡椒、剁辣椒、泡豆角、泡青菜、泡姜中的一种或几种）、土豆、藕片、笋丝、酸豆角、豆芽、萝卜、玉米粒、花生、生活饮用水、大豆油、辣椒油、麻椒油、食用盐、芝麻、白砂糖、酵母提取物、香辛料【豆蔻、辣椒、草果、砂仁、蒔萝、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂叶（香叶）、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香莱兰、花椒、藤椒中的一种或几种】、陈皮、白芷、咸味香精、藤椒油、亚麻籽油、食品添加剂【谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、三氯蔗糖、柠檬酸、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠（用作抗氧化剂）中的一种或几种】中的一种或几种，经分选、清洗、分切或不分切、预煮、冷却、腌渍（调味）、包装、杀菌、装箱等工艺制成的腌渍食用菌。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，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。

河南上煜食品有限公司

QB