



412032S-2022



河南裕农食品有限公司企业标准

Q/HYN 0006S-2022

# 方便菌汤

2022-07-26 发布

2022-07-26 实施

河南裕农食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南裕农食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡东。

H N

Q B

# 方便菌汤

## 1 范围

本标准规定了方便菌汤的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水、新鲜食用菌或食用菌制品（干制或腌渍或罐头）【香菇、草菇、真姬菇、白玉菇、平菇、杏鲍菇、海鲜菇、鲍鱼菇、木耳、秀珍菇、金针菇、猴头菇、鸡腿菇、茶树菇、双孢蘑菇中的一种或几种】为主要原料，经或不经分选、清洗、修整、分切或不分切，加入鲜（冻）畜禽肉（鸡肉、牛肉、猪肉中的一种或几种，经过熟制）、肉类及其制品〔火腿、火腿肠、香肠、腊肉、咸肉、腊肠、培根、烟熏鸡肉、萨拉米（腌制肉肠）、鸡排、牛排、猪排、熟鸡肉、熟猪肉、熟牛肉中的一种或几种〕、速冻或冷藏调理制品（鱼丸、虾丸、牛肉丸、蟹棒、猪肉粒中的一种或几种）、动物水产制品（金枪鱼罐头、蟹肉棒、可食用鱼籽、可食用鱼肉中的一种或几种）、鸡蛋（经过清洗、煮制或煎制）、豆类或坚果与籽类〔黄豆、红腰豆、葵花籽仁、松籽仁、花生仁、核桃仁、芝麻、玉米粒、板栗中的一种或几种经煮制或炒制、粉碎或不粉碎〕、罐头〔红腰豆罐头、玉米粒罐头、玉米笋罐头中的一种或几种〕、蔬菜【洋葱、芹菜、土豆、菠菜、芹菜、南瓜、冬瓜、黄瓜、菜椒、青椒、甜椒、花菜、莲藕、蒜苔、白菜、青菜、包菜、生菜、茼蒿、贡菜、芥菜、蕹菜（空心菜）、芥菜、莼菜、油菜、辣根、萝卜、莴笋、山药、芋头、芦笋、竹笋、茭白、蕨菜、茼蒿、丝瓜、番茄、茄子、芸豆、豇豆、豌豆、架豆、刀豆、扁豆、青豆、玉米、蚕豆、眉豆、四季豆、小白菜、黄秋葵、娃娃菜、金花菜、花椰菜、西葫芦、佛手瓜、西兰花、马蹄中的一种或几种】、脱水蔬菜粉（生姜粉、青葱粉、大蒜粉中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、玉米油、花生油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、小麦粉、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、海苔、紫菜、牛奶、奶酪、黄油、起酥油、奶粉、炼乳、人造奶油、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖、黄糖中的一种或几种）、食醋、酱油、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、鸡茸蘑菇汤粉、意式肉酱汁粉、火锅底料、黑椒酱、奶香风味酱、浓汤宝、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、料酒、清酒、葡萄酒、黄酒、白酒、味咻、味增（面豉酱）、蚝油、香辛料或粉〔八角、白胡椒、黑胡椒、丁香、辣椒粉、花椒粉、桂皮、香叶（月桂叶）、麻椒、草果、甜罗勒（罗勒叶）、肉豆蔻、牛至、小茴香、百里香、薄荷叶、迷迭香）中的几种〕、腌酸菜、黑橄榄、蓝莓果脯、杏脯、梨脯、桃脯、青梅干、葡萄干、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、乳味香精、虾味香精中的一种或几种）、酵母抽提物、咖喱粉中的一种或几种，经调配、煮制、冷却、包装加工而成方便菌汤。

根据原辅料及风味不同可分为：鸡茸菌汤、蘑菇汤、风味菌汤、海鲜菌汤、鸡肉菌汤、牛肉菌汤、蔬菜菌汤、鸡蛋菌汤。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2新鲜食用菌应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.4鲜（冻）畜禽肉（鸡肉、牛肉、猪肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.5鸡排、牛排、猪排应符合 GB 19295 或 SB/T 10648 的规定。
- 2.1.6腊肉、咸肉、腊肠、烟熏鸡肉、萨拉米应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.7火腿应符合 SB/T 10004 的规定。
- 2.1.8火腿肠应符合 GB/T 20712 的规定。
- 2.1.9香肠应符合 GB/T 23493 的规定。
- 2.1.10 熟鸡肉、熟猪肉、熟牛肉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.11速冻调理制品（鱼丸、虾丸、牛肉丸、蟹棒、猪肉粒）应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.12冷藏调理制品（鱼丸、虾丸、牛肉丸、蟹棒、猪肉粒）应符合 SB/T 10648 的规定。
- 2.1.13动物水产制品（蟹肉棒、可食用鱼籽、可食用鱼肉）应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.14鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.15黄豆、红腰豆、玉米粒应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.16花生仁、葵花籽仁、松籽仁、核桃仁、芝麻、板栗应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17红腰豆罐头、玉米粒罐头、玉米笋罐头、金枪鱼罐头应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.18蔬菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.19脱水蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.20食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.21食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.22小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.23食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.24海苔、紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.25牛奶应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.26奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.27黄油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.28起酥油、人造奶油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.29奶粉应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.30 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.31 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.32 食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖、黄糖）应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.33 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.34 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.35 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.36 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.37 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.38 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.39 鸡茸蘑菇汤粉、意式肉酱汁粉、火锅底料、黑椒酱、奶香风味酱、浓汤宝应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.40 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.41 海鲜粉调味料 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.42 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.43 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.44 清酒、味淋应符合的 GB 2758 规定。
- 2.1.45 葡萄酒应符合 GB/T 15037 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.46 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.47 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.48 味增（面豉酱）应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.49 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.50 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.51 腌酸菜、黑橄榄应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.52 蓝莓果脯、杏脯、梨脯、桃脯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.53 青梅干、葡萄干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.54 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.55 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.56 咖喱粉应符合 GB/T 22266 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       | 取样品 1 份, 置于白瓷盘中, 在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质, 嗅其气味, 用温开水漱口, 品尝其滋味 |
| 色 泽  | 具有产品应有的色泽       |  |
| 气、滋味 | 具有产品应的气、滋味, 无异味 |  |
| 杂 质  | 无肉眼可见的外来杂质      |  |

### 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       |
|--------------------|-------------------------|------------|
| 食用盐(以氯化钠计), %      | ≤ 26                    | 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 (不适用于添加动物水产制品的产品) | GB 5009.17 |
| 甲基汞(以 Hg 计), mg/kg | ≤ 0.5 (添加动物水产制品的产品)     | GB 5009.17 |

\*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 <sup>a</sup> 及限量 |   |     |      | 检验方法       |
|----------------|-----------------------|---|-----|------|------------|
|                | n                     | c | m   | M    |            |
| 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 |

<sup>a</sup>采样方案按 GB 4789.1 的规定执行。

### 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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, 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。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以水、新鲜食用菌或食用菌制品（干制或腌渍或罐头）【香菇、草菇、真姬菇、白玉菇、平菇、杏鲍菇、海鲜菇、鲍鱼菇、木耳、秀珍菇、金针菇、猴头菇、鸡腿菇、茶树菇、双孢蘑菇中的一种或几种】为主要原料，经或不经分选、清洗、修整、分切或不分切，加入鲜（冻）畜禽肉（鸡肉、牛肉、猪肉中的一种或几种，经过熟制）、肉类及其制品〔火腿、火腿肠、香肠、腊肉、咸肉、腊肠、培根、烟熏鸡肉、萨拉米（腌制肉肠）、鸡排、牛排、猪排、熟鸡肉、熟猪肉、熟牛肉中的一种或几种〕、速冻或冷藏调理制品（鱼丸、虾丸、牛肉丸、蟹棒、猪肉粒中的一种或几种）、动物水产制品（金枪鱼罐头、蟹肉棒、可食用鱼籽、可食用鱼肉中的一种或几种）、鸡蛋（经过清洗、煮制或煎制）、豆类或坚果与籽类〔黄豆、红腰豆、葵花籽仁、松籽仁、花生仁、核桃仁、芝麻、玉米粒、板栗中的一种或几种经煮制或炒制、粉碎或不粉碎〕、罐头〔红腰豆罐头、玉米粒罐头、玉米笋罐头中的一种或几种〕、蔬菜【洋葱、芹菜、土豆、菠菜、芹菜、南瓜、冬瓜、黄瓜、菜椒、青椒、甜椒、花菜、莲藕、蒜苔、白菜、青菜、包菜、生菜、茼蒿、贡菜、芥菜、蕹菜（空心菜）、芥菜、莼菜、油菜、辣根、萝卜、莴笋、山药、芋头、芦笋、竹笋、茭白、蕨菜、莴苣、丝瓜、番茄、茄子、芸豆、豇豆、豌豆、架豆、刀豆、扁豆、青豆、玉米、蚕豆、眉豆、四季豆、小白菜、黄秋葵、娃娃菜、金花菜、花椰菜、西葫芦、佛手瓜、西兰花、马蹄中的一种或几种】、脱水蔬菜粉（生姜粉、青葱粉、大蒜粉中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、玉米油、花生油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、小麦粉、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、海苔、紫菜、牛奶、奶酪、黄油、起酥油、奶粉、炼乳、人造奶油、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖、黄糖中的一种或几种）、食醋、酱油、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、鸡茸蘑菇汤粉、意式肉酱汁粉、火锅底料、黑椒酱、奶香风味酱、浓汤宝、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、料酒、清酒、葡萄酒、黄酒、白酒、味啉、味增（面豉酱）、蚝油、香辛料或粉〔八角、白胡椒、黑胡椒、丁香、辣椒粉、花椒粉、桂皮、香叶（月桂叶）、麻椒、草果、甜罗勒（罗勒叶）、肉豆蔻、牛至、小茴香、百里香、薄荷叶、迷迭香）中的几种〕、腌酸菜、黑橄榄、蓝莓果脯、杏脯、梨脯、桃脯、青梅干、葡萄干、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、乳味香精、虾味香精中的一种或几种）、酵母抽提物、咖喱粉中的一种或几种，经调配、煮制、冷却、包装加工而成方便菌汤。

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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。