



412138S-2022



河南省刘华食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2022

调味腌渍食用菌

2022-08-04 发布

2022-08-04 实施

河南省刘华食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省刘华食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘红岗。

H N

Q B

调味腌渍食用菌

1 范围

本标准规定了调味腌渍食用菌的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用菌（金针菇、杏鲍菇、茶树菇、黑木耳、松茸、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，添加或不添加海带丝、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）、酸豆角、土豆、藕片、笋丝、豆芽、萝卜、玉米粒、花生仁中的一种或几种，添加生活饮用水、大豆油、菜籽油、辣椒油、麻椒油、藤椒油、芝麻、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、酱油、白砂糖、酵母抽提物、香辛料【豆蔻、辣椒、麻椒、花椒、藤椒、草果、砂仁、茱萸、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、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗旻子、百里香、香荚兰中的一种或几种】、陈皮、白芷、咸味香精、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、辣椒油树脂、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠（抗氧化剂）中的几种，经挑选、清洗、分切、预煮、冷却、腌渍、调味、包装等工艺加工而成的即食调味腌渍食用菌。

根据原辅料不同产品可分为：香辣味腌渍食用菌、麻辣味腌渍食用菌、五香味腌渍食用菌、泡椒味腌渍食用菌、藤椒味腌渍食用菌、烧烤味腌渍食用菌、孜然味腌渍食用菌、复合风味腌渍食用菌、调味腌渍食用菌。

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 海带丝、海带片应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.3 泡菜、酸豆角应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.4 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。
- 2.1.5 玉米粒应清洁、卫生，无污染、病虫害、无霉变并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.6 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 辣椒油、麻椒油、藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.11 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.16 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 酵母抽提物 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.19 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。
- 2.1.21 咸味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.26 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.27 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.28 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.30 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.31 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 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	取样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口、品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	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

食用盐（以 NaCl 计），g/100g		5.0~10.0	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
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^a ，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^a ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB 22255
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.3	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.278
注：*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检验； 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 规定的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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、大肠菌群。型式检验按国

家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用菌（金针菇、杏鲍菇、茶树菇、黑木耳、松茸、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，添加或不添加海带丝、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）、酸豆角、土豆、藕片、笋丝、豆芽、萝卜、玉米粒、花生仁中的一种或几种，添加生活饮用水、大豆油、菜籽油、辣椒油、麻椒油、藤椒油、芝麻、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、酱油、白砂糖、酵母抽提物、香辛料【豆蔻、辣椒、麻椒、花椒、藤椒、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、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、香荚兰中的一种或几种】、陈皮、白芷、咸味香精、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、辣椒油树脂、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠（抗氧化剂）中的几种，经挑选、清洗、分切、预煮、冷却、腌渍、调味、包装等工艺加工而成的即食调味腌渍食用菌。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，制定本企业标准，作为组织生产、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。

河南省刘华食品有限公司

QB