



412635S-2022



河南探味食品有限公司企业标准

Q/HTWS 0002S-2022

# 食用菌罐头

2022-09-19 发布

2022-09-19 实施

河南探味食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南探味食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南探味食品有限公司。

本标准主要起草人：郑翔宇。

H N

Q B

# 食用菌罐头

## 1 范围

本标准规定了食用菌罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制鸡油菌、干制猴头菇、干制姬松茸、干制松茸、干制滑子菇、干制草菇、干制鸡枞菌、干制鸡腿菇、干制杏鲍菇、干制牛肝菌中的一种或几种为主要原料，经挑选、清洗浸泡、切片或不切片、预煮、冷却、装袋、加盐水（以饮用水、食用盐为主要原料，添加或不添加柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经称量配料、调配）、封口、杀菌、装箱而成的食用菌罐头。

按原料不同分为：单一型食用菌罐头、混合型食用菌罐头。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 干制鸡油菌、干制杏鲍菇、干制猴头菇、干制姬松茸、干制滑子菇、干制草菇、干制鸡枞菌、干制鸡腿菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 干制松茸应符合 GB/T 23188 和 GB 7096 的规定。

2.1.3 干制牛肝菌应符合 GB/T 23191 和 GB 7096 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 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，无胀袋。	取出适量样品，检查容器，将内容物倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
性状	具有该产品应有的性状	
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无异变、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
固形物含量, g/100g	≥	55 GB/T 10786

食用盐 (以NaCl计), g/100g		5.0~10.0	GB 5009.44
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.8(仅适用于以干制牛肝菌、干制松茸、干制鸡枞菌、干制鸡油菌为主要原料的产品)	GB 5009.12
		0.25(其他)	
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.6(仅适用于以干制鸡油菌为主要原料的产品)	GB 5009.15
		1.0(仅适用于以干制松茸、干制牛肝菌、干制鸡枞菌为主要原料的产品)	
		2.0(仅适用于以干制姬松茸为主要原料的产品)	
		0.2(其他)	
甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.17
无机砷(以As计), mg/kg	≤	0.8(仅适用于以干制松茸为主要原料的产品)	GB 5009.11
		0.5(其他)	
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
六六六(HCH), mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕(DDT), mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
敌敌畏, mg/kg	≤	0.2	NY/T 761
氯氰菊酯, mg/kg	≤	0.5	GB/T 5009.110
溴氰菊酯, mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.110
注: * 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,按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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 1488和GB 8950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;新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物含量、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以干制鸡油菌、干制猴头菇、干制姬松茸、干制松茸、干制滑子菇、干制草菇、干制鸡枞菌、干制鸡腿菇、干制杏鲍菇、干制牛肝菌中的一种或几种为主要原料，经挑选、清洗浸泡、切片或不切片、预煮、冷却、装袋、加盐水（以饮用水、食用盐为主要原料，添加或不添加柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经称量配料、调配）、封口、杀菌、装箱而成的食用菌罐头。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 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》相关标准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。

河南探味食品有限公司