



413197S-2023



河南莫小仙食品有限公司企业标准

Q/MXX 0005S-2023

食用菌类方便菜肴

2023-10-09 发布

2023-10-09 实施

河南莫小仙食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南莫小仙食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：姜艳艳、刘明明、郭翎琳、缪鹏飞。

H N
Q B

食用菌类方便菜肴

1范围

本标准规定了食用菌类方便菜肴的分类、要求、检验规则等要求。

本标准适用于以干制或新鲜食用菌（草菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、口蘑、鸡腿菇、木耳、茶树菇、松茸菌、香菇、银耳、榛蘑、猴头菇、羊肚菌中一种或多种）为主要原料，添加或不添加水、食用动物油脂（猪油、鸡油、羊油、牛油、鸭油中的一种或多种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、调味油（花椒油、辣椒油、葱油中的一种或多种）、畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、兔肉中的一种或几种）、香辛料及粉【洋葱(粉)、生姜(粉)、大蒜(粉)、香葱(粉)、干辣椒(粉)、黑胡椒碎、白胡椒粒（粉）、八角、桂皮、月桂叶、多香果、甘草(人工种植)、山奈、肉桂、小茴香、草果、丁香、豆蔻、孜然中的一种或几种】、白芷、梔子、橘皮、白砂糖、食用盐、味精、酿造酱油、酿造食醋、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉的一种或多种）、鸡蛋、腐竹、豆腐、豆干、熏煮香肠、熏煮火腿、蔬菜及蔬菜制品（蚕豆、青豆、芽菜、土豆、胡萝卜、姜、大蒜、洋葱、辣椒、榨菜、梅干菜、盐白菜、盐水竹笋、泡青菜、泡萝卜、泡辣椒、泡生姜、泡大蒜、大头菜、泡豇豆、泡酸菜、竹笋、豌豆、蒜苔、花菜、豆芽、萝卜、西兰花、山药、胡萝卜、青菜、玉米、茄子、菠菜、芹菜、结球甘蓝、西兰花、豆角、土豆、白芸豆、黄瓜、冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、韭菜、大葱、蒜苗、蒜黄、番茄、马铃薯、甘薯、山药、芦笋、香椿、萝卜干、干豇豆、糟辣椒中的一种或多种）、郫县豆瓣、豆瓣酱、甜面酱、咖喱酱、沙茶酱、谷朊粉、大豆蛋白、大豆分离蛋白、大豆拉丝蛋白、酵母抽提物、调味料酒、白酒、鸡精调味料、鸡汁调味料、浓缩牛肉汁调味料、咖喱粉、辣椒粉、蚝油、食用香精、乙酰化二淀粉磷酸酯、山梨酸钾、乳酸、D-异抗坏血酸钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、乳酸钠、冰乙酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、柠檬酸钠，经挑选、解冻或不解冻、清洗、预煮或不预煮、切分或不切分、漂烫或熟制（煮制或炒制）、冷却或不冷却、调配、包装、杀菌或不杀菌而制成的食用菌类方便菜肴（除水以外食用菌类原料添加量之和占比最高的产品）。

根据原料不同分为：单一食用菌为主的方便菜肴、复合食用菌为主的方便菜肴。

2要求

2.1原辅料要求

2.1.1草菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、口蘑、鸡腿菇、木耳、茶树菇、松茸菌、香菇、银耳、榛蘑、猴头菇、羊肚菌应符合GB 7096的规定。

2.1.2生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3食用动物油脂应符合GB 10146的规定。

2.1.4食用植物油应符合GB 2716的规定。

2.1.5调味油应符合NY/T 2111的规定。

2.1.6香辛料及粉应符合GB /T 15691的规定。

2.1.7白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定

2.1.8蚕豆应符合GB/T 10459和GB 2715的规定。

2.1.9青豆、芽菜、土豆、胡萝卜、姜、大蒜、洋葱、辣椒、竹笋、豌豆、蒜苔、花菜、豆芽、萝卜、西兰花、山药、胡萝卜、青菜、玉米、茄子、菠菜、芹菜、结球甘蓝、西兰花、豆角、土豆、白芸豆、黄瓜、冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、韭菜、大葱、蒜苗、蒜黄、番茄、马铃薯、甘薯、山药、芦笋、香椿、芽菜应新鲜、无伤、无腐烂、无病虫害、无病斑、无冷害、无异味，且符合GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.10食用盐应符合GB 2721的规定。

2.1.11味精应符合GB 2720的规定。

2.1.12酿造酱油应符合GB 2717的规定。

2.1.13酿造食醋应符合GB 2719的规定。

2.1.14蔬菜干制品(萝卜干、干豇豆)应无腐烂，无杂质，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.15玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.16鸡蛋应符合GB 2749的规定。

2.1.17腐竹、豆腐、豆干应符合GB 2712的规定。

2.1.18熏煮香肠应符合SB/T 10279的规定。

2.1.29熏煮火腿应符合GB/T 20711的规定。

2.1.20白芷、栀子、橘皮应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。

2.1.21酱腌菜(榨菜、梅干菜、盐白菜、盐水竹笋、泡青菜、泡萝卜、泡辣椒、泡生姜、泡大蒜、大头菜、泡豇豆、泡酸菜、糟辣椒)应符合GB 2714的规定。

2.1.22郫县豆瓣应符合GB/T 20560的规定。

2.1.23豆瓣酱应符合GB/T 20560和GB 2718的规定。

2.1.24甜面酱应符合GB 2718的规定。

2.1.25咖喱酱、沙茶酱应符合GB 31644的规定。

2.1.26谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。

2.1.27大豆蛋白、大豆分离蛋白、大豆拉丝蛋白应符合GB 20371的规定。

2.1.28酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。

2.1.29调味料酒应符合SB/T 10416的规定。

2.1.30白酒应符合GB 2757的规定。

2.1.31鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。

2.1.32鸡汁调味料应符合SB/T 10458的规定。

2.1.33浓缩牛肉汁调味料应符合SB/T 10757的规定。

2.1.34咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。

2.1.35辣椒、辣椒粉应符合GB/T 30382的规定。

- 2.1.36 蚝油应符合GB 10133的规定。
- 2.1.37 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.38 食用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.39 乙酰化二淀粉磷酸酯符合GB 29929的规定。
- 2.1.40 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.41 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.42D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.43 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合T/ZZB 1625的规定。
- 2.1.44 乳酸钠应符合GB 25537的规定。
- 2.1.45 冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.46 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.47 柠檬酸应符合GB 1886.235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	具有本产品固有的色泽	取适量样品放入洁净白瓷盘中，在充足的自然光下观察其色泽，性状、杂质，并嗅其气味，尝其滋味。
性状	具有本产品固有的性状	
滋、气味	具有本产品固有的滋、气味，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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	$\leq$ 0.2（仅限以平菇、榛蘑、香菇为主料的产品） 0.9（仅限以松茸菌为主料的产品） 0.9（干重计）（仅限以木耳、银耳为主料的产品） 0.4（其他）	GB 5009.12
无机砷（以As计），mg/kg	$\leq$ 0.8（仅限以松茸菌为主料的产品） 0.5（干重计）（仅限以木耳、银耳为主料的产品） 0.5（其他）	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.5 （仅限以香菇为主料的产品）	GB 5009.15

		0.5（干重计）（仅限以木耳、银耳为主料的产品） 0.6（仅限以羊肚菌、榛蘑为主料的产品） 1.0（仅限以松茸菌为主料的产品） 0.2（其他）	
甲基汞（以Hg计）,mg/kg	≤	0.1（干重计）（仅限以木耳、银耳为主料的产品） 0.1（其他）	GB 5009.17
米酵菌酸,mg/kg	≤	0.25（仅限以银耳为主料的产品）	GB 5009.189
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ,g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a仅限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规定的最大使用量比例之和不得超过1。			

2.4微生物限量

2.4.1以罐头生产工艺生产的产品，应符合罐头食品商业无菌的规定，并按照GB 4789.26规定检测。

2.4.2非罐头生产工艺生产的产品，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	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ³	GB 4789.3
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
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^c ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
^a 按照GB 4789.1规定进行采样和处理。 ^b 适用于含肉制品的产品。 ^c 适用于含牛肉制品的产品。					

2.3净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF1070的规定。

2.4生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760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；兽药残留限量应符合GB 31650的规定；新食品原料的使用应符合相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（适用于非罐头食品加工工艺的产品）、大肠菌群（适用于非罐头食品加工工艺的产品）、商业无菌（适用于符合罐头食品加工工艺的产品）。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或新鲜食用菌（草菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、口蘑、鸡腿菇、木耳、茶树菇、松茸菌、香菇、银耳、榛蘑、猴头菇、羊肚菌中一种或多种）为主要原料，添加或不添加水、食用动物油脂（猪油、鸡油、羊油、牛油、鸭油中的一种或多种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、调味油（花椒油、辣椒油、葱油中的一种或多种）、畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、兔肉中的一种或几种）、香辛料及粉【洋葱（粉）、生姜（粉）、大蒜（粉）、香葱（粉）、干辣椒（粉）、黑胡椒碎、白胡椒粒（粉）、八角、桂皮、月桂叶、多香果、甘草（人工种植）、山奈、肉桂、小茴香、草果、丁香、豆蔻、孜然中的一种或几种】、白芷、栀子、橘皮、白砂糖、食用盐、味精、酿造酱油、酿造食醋、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉的一种或多种）、鸡蛋、腐竹、豆腐、豆干、熏煮香肠、熏煮火腿、蔬菜及蔬菜制品（蚕豆、青豆、芽菜、土豆、胡萝卜、姜、大蒜、洋葱、辣椒、榨菜、梅干菜、盐白菜、盐水竹笋、泡青菜、泡萝卜、泡辣椒、泡生姜、泡大蒜、大头菜、泡豇豆、泡酸菜、竹笋、豌豆、蒜苔、花菜、豆芽、萝卜、西兰花、山药、胡萝卜、青菜、玉米、茄子、菠菜、芹菜、结球甘蓝、西兰花、豆角、土豆、白芸豆、黄瓜、冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、韭菜、大葱、蒜苗、蒜黄、番茄、马铃薯、甘薯、山药、芦笋、香椿、萝卜干、干豇豆、糟辣椒中的一种或多种）、郫县豆瓣、豆瓣酱、甜面酱、咖喱酱、沙茶酱、谷朊粉、大豆蛋白、大豆分离蛋白、大豆拉丝蛋白、酵母抽提物、调味料酒、白酒、鸡精调味料、鸡汁调味料、浓缩牛肉汁调味料、咖喱粉、辣椒粉、蚝油、食用香精、乙酰化二淀粉磷酸酯、山梨酸钾、乳酸、D-异抗坏血酸钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、乳酸钠、冰乙酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、柠檬酸钠，经挑选、解冻或不解冻、清洗、预煮或不预煮、切分或不切分、漂烫或熟制（煮制或炒制）、冷却或不冷却、调配、包装、杀菌或不杀菌而制成的食用菌类方便菜肴（除水以外食用菌类原料添加量之和占比最高的产品）。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品按GB 2760中类别为：加工食用菌和藻类，食品分类为：04.03.02。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南莫小仙食品有限公司