



414005S-2023



焦作市喜来多食品有限公司企业标准

Q/JXS 0002S-2023

食用菌罐头

2023-12-21 发布

2023-12-21 实施

焦作市喜来多食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市喜来多食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙俊涛。

本标准自实施日起替代 Q/JXS 0002S-2020（备案号：413880S-2020）。

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。

本标准适用于以食用菌【香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、杏鲍菇、金顶蘑、滑菇、白灵菇、金针菇、真姬菇、鸡腿菇、口蘑、牛肝菌（又名美味牛肝菌、白牛肝菌）、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、双孢菇、姬松茸、黑木耳、毛木耳、金耳、白牛肝菌、虫草花（蛹虫草）、竹荪、灵芝、海鲜菇、珍珠蘑、鲍鱼菇、姬菇、凤尾菇、秀珍菇、松茸、块菌中的一种或多种】为主要原料，加入生活饮用水，加入或不加入食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗坏血酸）、抗坏血酸钠中的一种或几种，经预处理、分切或不分切、预煮、配料、装罐、封口、杀菌、包装加工而成的食用菌罐头。

根据原辅料不同，产品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 食用菌应清洁、无污染，并符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.6 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.7 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.8 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.10 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.11 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 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，无胀罐（瓶） 金属容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取适量样品，检查容器，将内容物倒入白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
内 容 物	性 状	具有产品固有的性状	
	色 泽	具有产品固有的色泽	
	气、滋味	具有各原料应有的滋味和气味，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	≤ 6.0	GB 5009.44
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25（以香菇、花菇、双孢菇、平菇为主料的产品） 0.9（以牛肝菌、松茸、鸡油菌、木耳为主料的产品） 0.45（其它）	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.5（以香菇、花菇为主料的产品） 0.6（以羊肚菌、鸡油菌为主料的产品） 1.0（以松茸、牛肝菌主料的产品） 2.0（以姬松茸为主料的产品） 0.5（以木耳为主料的产品） 0.2（其它）	GB 5009.15
^a 甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17
^b 无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.8（以松茸为主料的产品） 0.5（其它）	GB 5009.11
^c 锡（以Sn计），mg/kg	≤ 250	GB 5009.16
<p>注 1：a 可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则需再测定甲基汞；</p> <p>b 可先测定总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则需再测定无机砷；</p> <p>c 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品；</p> <p>注 2：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p>		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头商业无菌的规定，按照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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8950 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、商业无菌的检验。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【香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、杏鲍菇、金顶蘑、滑菇、白灵菇、金针菇、真姬菇、鸡腿菇、口蘑、牛肝菌（又名美味牛肝菌、白牛肝菌）、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、双孢菇、姬松茸、黑木耳、毛木耳、金耳、白牛肝菌、虫草花（蛹虫草）、竹荪、灵芝、海鲜菇、珍珠蘑、鲍鱼菇、姬菇、凤尾菇、秀珍菇、松茸、块菌中的一种或多种】为主要原料，加入生活饮用水，加入或不加入食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗坏血酸）、抗坏血酸钠中的一种或几种，经预处理、分切或不分切、预煮、配料、装罐、封口、杀菌、包装加工而成的食用菌罐头。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 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制订本企业标准，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。

焦作市喜来多食品有限公司