



411019S-2023



洛阳奥吉特食品有限公司企业标准

Q/LAS 0002S-2023

腌渍食用菌制品

2023-04-29 发布

2023-04-29 实施

洛阳奥吉特食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳奥吉特食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳奥吉特食品有限公司。

本标准主要起草人：李政伟、常利霞。

本标准自实施之日起代替Q/LAS 0002S-2019。

H N
Q B

腌渍食用菌制品

1 范围

本标准规定了腌渍食用菌制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用菌【香菇、金针菇、平菇、杏鲍菇、真姬菇(海鲜菇、白玉菇、蟹味菇)、大球盖菇、猴头菇、牛肝菌、茶树菇、黑木耳、银耳、鸡腿菇、双孢蘑菇、松茸、羊肚菌、毛木耳中的一种或几种】为主要原料，经清洗、杀青、切分或不切分、复煮、脱水、油炸【食用植物油(大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种)】或不油炸，添加或不添加豆制品(腐竹、豆腐串、豆腐皮、豆腐泡、云丝、豆筋中的一种或几种)、面筋制品(油面筋、水面筋、烤麸中的一种或几种)、藻类及其制品(海带、裙带菜中的一种或几种)、酱腌菜(腌制雪里蕻、梅菜、腌制竹笋、酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜中的一种或几种)、蛋类(鸡蛋、鹌鹑蛋中的一种或几种)(经预处理)、畜、禽肉(鸡肉、牛肉、猪肉、鸭肉中的一种或几种)(经预处理)、蔬菜(莲藕、青椒、豆角、萝卜、土豆、山药、竹笋中的一种或几种)(经预处理)、香辛料或其粉【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶(香叶)、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拨、甘草、孜然、小茴香、丁香、砂仁、山柰、芫荽中的几种】、白砂糖、食用盐、味精、芝麻、花生仁、葵花籽仁、辣椒红、食品用香精(牛肉味、鸡肉味、蒜香味、香辣味、甜香味、爆辣味、五香味、烧烤味、泡椒味、麻辣味、火锅味、芝麻味、番茄味、酱香味、藤椒味、黑胡椒风味、黑椒味、咸辣味、酸辣味中的一种或几种)、食品用香料(辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油中的一种或几种)、谷氨酸钠、柠檬酸、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经调味、腌渍、包装、灭菌等工艺加工而成的即食腌渍食用菌制品。

根据原料不同分为不同产品。

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 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.3 面筋制品应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.4 海带应符合 GB/T 20554 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.5 裙带菜应符合 GB/T 25166 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.6 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.7 蛋类应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 畜、禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.9 蔬菜应新鲜、清洁、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.11 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 芝麻、花生仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.17 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.19 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.23 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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	具有本品应有的性状	从样品中取出适量,将内容物倒入一洁净的白瓷盘中,自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 味	具有本品应有的气味,无异味	
滋 味	具有本品应有的滋味,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
水分, g/100g	≤ 80.0	GB 5009.3
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9 (以牛肝菌、松茸为主要原料的产品) 0.9 (干重计) (以黑木耳、银耳、毛木耳为主要原料的产品)	GB 5009.12

		0.28 (以香菇、平菇、双孢蘑菇为主要原料的产品) 0.45 (其它产品)	
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.8 (以松茸为主要原料的产品) 0.5 (干重计) (以黑木耳、银耳、毛木耳为主要原料的产品) 0.5 (其它产品)	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.6 (以羊肚菌为主要原料的产品) 0.5 (以香菇为主要原料的产品) 1.0 (以松茸、牛肝菌为主要原料的产品) 0.5 (干重计) (以黑木耳、银耳、毛木耳为主要原料的产品) 0.2 (其它产品)	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.1 (干重计) (以黑木耳、银耳、毛木耳为主要原料的产品) 0.1 (其它产品)	GB 5009.17
^a 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	6.5	GB 5009.44
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
注: 1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、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	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	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	100	1000	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 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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用菌【香菇、金针菇、平菇、杏鲍菇、真姬菇(海鲜菇、白玉菇、蟹味菇)、大球盖菇、猴头菇、牛肝菌、茶树菇、黑木耳、银耳、鸡腿菇、双孢蘑菇、松茸、羊肚菌、毛木耳中的一种或几种】为主要原料,经清洗、杀青、切分或不切分、复煮、脱水、油炸【食用植物油(大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种)】或不油炸,添加或不添加豆制品(腐竹、豆腐串、豆腐皮、豆腐泡、云丝、豆筋中的一种或几种)、面筋制品(油面筋、水面筋、烤麸中的一种或几种)、藻类及其制品(海带、裙带菜中的一种或几种)、酱腌菜(腌制雪里蕻、梅菜、腌制竹笋、酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜中的一种或几种)、蛋类(鸡蛋、鹌鹑蛋中的一种或几种)(经预处理)、畜、禽肉(鸡肉、牛肉、猪肉、鸭肉中的一种或几种)(经预处理)、蔬菜(莲藕、青椒、豆角、萝卜、土豆、山药、竹笋中的一种或几种)(经预处理)、香辛料或其粉【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶(香叶)、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甘草、孜然、小茴香、丁香、砂仁、山柰、芫荽中的几种】、白砂糖、食用盐、味精、芝麻、花生仁、葵花籽仁、辣椒红、食品用香精(牛肉味、鸡肉味、蒜香味、香辣味、甜香味、爆辣味、五香味、烧烤味、泡椒味、麻辣味、火锅味、芝麻味、番茄味、酱香味、藤椒味、黑胡椒风味、黑椒味、咸辣味、酸辣味中的一种或几种)、食品用香料(辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油中的一种或几种)、谷氨酸钠、柠檬酸、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种,经调味、腌渍、包装、灭菌等工艺加工而成的即食腌渍食用菌制品。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》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。

洛阳奥吉特食品有限公司