



410740S-2023



河南省熙康食品有限公司企业标准

Q/HXK 0004S-2023

速冻预包装食用菌菜肴制品

2023-04-09 发布

2023-04-09 实施

河南省熙康食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省熙康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭利纳、宋宝民、宋建国、张国东、马思聪。

本标准自发布实施日起替代Q/HXK 0004S-2022。

H N

Q B

速冻预包装食用菌菜肴制品

1 范围

本标准规定了速冻预包装食用菌菜肴制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以木耳、香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、猴头菇、茶树菇、牛肝菌、竹荪、榛蘑、羊肚菌、块菌、滑子菇、银耳、蛹虫草中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以莲藕、千张（豆制品）、海带、裙带菜、上海青、鹌鹑蛋、蒜黄、香菜、马蹄，经清洗、切制或不切制、焯水或不焯水，添加食用淀粉（食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）、牛肉丸、鸡肉丸、猪肉丸、小麦粉、玉米粉、食用盐、酿造酱油、鸡粉调味料、胡椒粉、辣椒粉、白砂糖、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、牛至、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香、蒜粉、葱粉中的一种或几种）、味精、瓜尔胶、碳酸氢钠、柠檬酸钠、柠檬酸、酿造食醋、高粱红、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鲜味香精、肉味香精中的一种或几种，经调配混合、（大豆油或棕榈油）油炸定型或不油炸定型、速冻、包装而成的非即食速冻预包装食用菌菜肴制品。

根据原料不同将产品分为不同种类：单一型速冻预包装食用菌菜肴制品、混合型速冻预包装食用菌菜肴制品、调味速冻预包装食用菌菜肴制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 木耳、香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、猴头菇、茶树菇、牛肝菌、竹荪、榛蘑、羊肚菌、块菌、滑子菇、银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 蛹虫草应符合原国家卫生计生委 2014 年 10 号公告的规定。
- 2.1.3 千张（豆制品）应符合 GB 2712 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 19643 的规定。
- 2.1.6 上海青、蒜黄、香菜、马蹄应清洁、无污染、无腐烂，同时符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 胡椒粉、辣椒粉、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、牛至、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香、蒜粉、葱粉）应符合

合 GB/T 15691 的规定。

2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.16 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.17 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.18 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.20 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.21 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 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 鲜味香精、肉味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.24 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.25 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.26 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.27 牛肉丸、鸡肉丸、猪肉丸应符合 SB/T 10379 的规定。

2.1.28 莲藕应符合 NY/T 2583 的规定。

2.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.30 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 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	冷冻状固态	取样品置于洁净的白瓷盘或烧杯中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,按照食用方法品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味,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
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17

米酵菌酸 ^a , mg/kg	≤	0.25	GB 5009.189
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
酸价 ^c (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
<p>注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>注 2: a 指标仅适用于主要原料为银耳的产品。</p> <p>注 3: b 指标仅适用于有油炸工艺的产品;</p> <p>注 4: c 指标仅适用于有油炸工艺的产品, 但不适用于添加柠檬酸、酿造食醋的产品。</p>			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

2.5 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 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; 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的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以木耳、香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、猴头菇、茶树菇、牛肝菌、竹荪、榛蘑、羊肚菌、块菌、滑子菇、银耳、蛹虫草中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以莲藕、千张（豆制品）、海带、裙带菜、上海青、鹌鹑蛋、蒜黄、香菜、马蹄，经清洗、切制或不切制、焯水或不焯水，添加食用淀粉（食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）、牛肉丸、鸡肉丸、猪肉丸、小麦粉、玉米粉、食用盐、酿造酱油、鸡粉调味料、胡椒粉、辣椒粉、白砂糖、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、牛至、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香、蒜粉、葱粉中的一种或几种）、味精、瓜尔胶、碳酸氢钠、柠檬酸钠、柠檬酸、酿造食醋、高粱红、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鲜味香精、肉味香精中的一种或几种，经调配混合、（大豆油或棕榈油）油炸定型或不油炸定型、速冻、包装而成的非即食速冻预包装食用菌菜肴制品。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》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。

河南省熙康食品有限公司

QB