



411422S-2023

鲁山县猴菇源食品厂企业标准

Q/LHGY 0001S-2023

油炸猴头菇

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

鲁山县猴菇源食品厂 发布

前 言

本标准由鲁山县猴菇源食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：司国喜。

H N
Q B

油炸猴头菇

1 范围

本标准规定了油炸猴头菇的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以猴头菇为主要原料，添加食用盐、味精、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、砂仁、芫荽、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、芝麻、花生碎、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、玉米粉、小麦粉中的几种，经预处理、切片、煮制、浸泡、脱水、浇汁【加入鸡汤（以整鸡、鸡肉、鸡骨中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，食用盐、香辛料中的几种，经熬制而成）】、调配、油炸【食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、花生油中的一种或几种）】、烘干、晾置、包装加工而成的即食油炸猴头菇。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1猴头菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5芝麻、花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.8酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.9鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.11玉米粉、小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12整鸡、鸡肉、鸡骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.13生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14食用植物油应符合 GB 2716 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	具有产品应有的性状	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂
色 泽	具有产品应有的色泽	

气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无哈喇味，无异味	质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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
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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15
羧基价（以脂肪计），meq/kg	≤ 20	GB 5009.230
^a 甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17
^b 无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
注 1：a 可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定； b 可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。 注 2：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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	1000				GB 4789.2
大肠菌群，MPN/100g	30				GB 4789.3 MPN 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以猴头菇为主要原料，添加食用盐、味精、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、砂仁、芫荽、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、芝麻、花生碎、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、玉米粉、小麦粉中的几种，经预处理、切片、煮制、浸泡、脱水、浇汁【加入鸡汤（以整鸡、鸡肉、鸡骨中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，食用盐、香辛料中的几种，经熬制而成）】、调配、油炸【食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、花生油中的一种或几种）】、烘干、晾置、包装加工而成的即食油炸猴头菇。

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》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。

鲁山县猴菇源食品厂