



411134S-2023



濮阳市宏玉食品有限公司企业标准

Q/PHS 0006S-2023

酱卤食用菌制品

2023-05-07 发布

2023-05-07 实施

濮阳市宏玉食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市宏玉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐玉强、翟佳宁、赵贝贝、孙艳波、丁冬梅、杨卿。

H N
Q B

酱卤食用菌制品

1 范围

本标准规定了酱卤食用菌制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用菌（木耳、银耳、平菇、松茸、香菇、金针菇、双孢菇、草菇中的一种或几种）为原料，添加生活饮用水、花椒、八角、葱、姜、蒜、食用盐、味精、白砂糖、白酒、辣椒、酱油、老抽、料酒，再添加罗汉果甜苷、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚，经清洗、分切或不分切、卤制、使用氮气进行气调包装或真空包装、杀菌或不杀菌、冷冻或不冷冻等工艺加工制成的即食类酱卤食用菌制品。

根据原辅料不同，可分为不同的产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 木耳、银耳、平菇、松茸、香菇、金针菇、双孢菇、草菇应符合 GB7096 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 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.5 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.6 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.7 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 老抽、酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.11 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.13 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.14 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。

2.1.15 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.16 白酒应符合 GB/T 20882 的规定。

2.1.17 氮气应符合 GB 29202 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	从样品抽取 500g, 将本品倒入一洁净烧杯中, 在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质, 嗅其气味, 然后用温水漱口, 品其滋味
色 泽	具有该产品相应色泽	
气 味	具有该产品固有的气味, 无异味	
滋 味	具有产品应有的滋味、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	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤ 8	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计), mg/kg	0.8 (仅适用于以松茸为原料的产品)	GB 5009.11
	0.5 (干重计) (仅适用于以木耳、银耳为原料的产品)	
	0.5 (其他)	
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, mg/kg	≤ 0.25 (仅适用于以银耳为原料的产品)	GB 5009.189
注: 1、*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	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注 1: 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用菌（木耳、银耳、平菇、松茸、香菇、金针菇、双孢菇、草菇中的一种或几种）为原料，添加生活饮用水、花椒、八角、葱、姜、蒜、食用盐、味精、白砂糖、白酒、辣椒、酱油、老抽、料酒，再添加罗汉果甜苷、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚，经清洗、分切或不分切、卤制、使用氮气进行气调包装或真空包装、杀菌或不杀菌、冷冻或不冷冻等工艺加工制成的即食类酱卤食用菌制品。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》的有关规定，参照 GB 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》相关要求制订本企业标准，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。

濮阳市宏玉食品有限公司