



411612S-2023



安阳市福瑞沃菌业有限公司企业标准

Q/AFJ 0004S-2023

腌渍食用菌

2023-06-10 发布

2023-06-10 实施

安阳市福瑞沃菌业有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市福瑞沃菌业有限公司提出。

本标准起草单位：安阳市福瑞沃菌业有限公司。

本标准主要起草人：原玉明。

H N
Q B

腌渍食用菌

1 范围

本标准规定了腌渍食用菌的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜食用菌（金针菇、杏鲍菇、香菇、口蘑、草菇、鸡枞菌、松茸、竹荪、茶树菇、美味牛肝菌、羊肚菌、木耳、白灵菇、海鲜菇、秀珍菇、双孢菇、鸡腿菇、平菇中的一种或几种）为主要原料，添加海带丝、海带片、泡菜（泡椒、剁辣椒、泡豆角、泡青菜、泡姜中的一种或几种）、土豆、藕片、笋丝、酸豆角、豆芽、萝卜、玉米粒、花生、生活饮用水、大豆油、辣椒油、麻椒油、食用盐、味精、芝麻、白砂糖、酵母提取物、香辛料【豆蔻、辣椒、草果、砂仁、茴香、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂叶（香叶）、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香茅兰、花椒、藤椒中的一种或几种】、陈皮、白芷、咸味香精、藤椒油、亚麻籽油、橄榄油、食品添加剂【谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、三氯蔗糖、柠檬酸、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠（用作抗氧化剂）中的一种或几种】中的一种或几种，经分选、清洗、分切或不分切、预煮、冷却、腌渍、调味或不调味、脱水或不脱水、包装、杀菌、装箱等工艺制成的腌渍食用菌。

根据原料不同可分为：香辣味腌渍食用菌、麻辣味腌渍食用菌、泡椒味腌渍食用菌、藤椒味腌渍食用菌、亚麻籽味腌渍食用菌、烧烤味腌渍食用菌、孜然味腌渍食用菌、复合味腌渍食用菌、清水原味及多种口味腌制食用菌。

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 香辛料【豆蔻、草果、砂仁、茴香、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、山柰、月桂叶（香叶）、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香茅兰、藤椒】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.9 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

- 2.1.11 泡菜、酸豆角应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定
- 2.1.15 咸味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 土豆、藕片、笋丝、豆芽、萝卜应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.18 海带丝、海带片应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.19 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 辣椒油、麻椒油、藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.23 5’-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。
- 2.1.25 玉米粒应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.26 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.27 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.28 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.29 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.30 橄榄油应符合 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（或同类容器）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	
滋味、气味	具有本品应有的滋味、气味，无酸败、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 ≤	96	GB 5009. 3
无机砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5（松茸、木耳为主要原料的产品除外） 0.8（以松茸为主要原料的产品） 0.5（干重计）（以木耳为主要原料的产品）	GB 5009. 11
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4（香菇、鸡枞菌、松茸、美味牛肝菌、木耳、 双孢菇、平菇为主要原料的产品除外） 0.25（以双孢菇、平菇、香菇为主要原料的产品） 0.8（以鸡枞菌、松茸、美味牛肝菌为主要原料的 产品） 0.8（干重计）（以木耳为主要原料的产品）	GB 5009. 12
食用盐（以氯化钠计），g/100g ≤	18.0	GB 5009. 44
甲基汞（以 Hg 计）/(mg/kg) ≤	0.1（木耳为主要原料的产品除外） 0.1（干重计）（以木耳为主要原料的产品）	GB 5009. 17
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.2（香菇、鸡枞菌、松茸、美味牛肝菌、羊肚菌、 木耳为主要原料的产品除外） 0.5（以香菇为主要原料的产品） 0.6（以羊肚菌为主要原料的产品） 1.0（以松茸、美味牛肝菌、鸡枞菌为主要原料的 产品） 0.5（干重计）（以木耳为主要原料的产品）	GB 5009. 15
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ，g/kg ≤	0.5	GB 5009. 28
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） ^a ，g/kg ≤	0.3	GB 5009. 121
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg ≤	0.2	GB 5009. 278
三氯蔗糖 ^a ，g/kg ≤	0.3	GB 22255
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加该食品添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过。		

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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	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
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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

腌渍食用菌是以新鲜食用菌（金针菇、杏鲍菇、香菇、口蘑、草菇、鸡枞菌、松茸、竹荪、茶树菇、美味牛肝菌、羊肚菌、木耳、白灵菇、海鲜菇、秀珍菇、双孢菇、鸡腿菇、平菇中的一种或几种）为主要原料，添加海带丝、海带片、泡菜（泡椒、剁辣椒、泡豆角、泡青菜、泡姜中的一种或几种）、土豆、藕片、笋丝、酸豆角、豆芽、萝卜、玉米粒、花生、生活饮用水、大豆油、辣椒油、麻椒油、食用盐、味精、芝麻、白砂糖、酵母提取物、香辛料【豆蔻、辣椒、草果、砂仁、茴香、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂叶（香叶）、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香茅兰、花椒、藤椒中的一种或几种】、陈皮、白芷、咸味香精、藤椒油、亚麻籽油、橄榄油、食品添加剂【谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、三氯蔗糖、柠檬酸、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠（用作抗氧化剂）中的一种或几种】中的一种或几种，经分选、清洗、分切或不分切、预煮、冷却、腌渍、调味或不调味、脱水或不脱水、包装、杀菌、装箱等工艺制成的腌渍食用菌。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，作为组织生产，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。

安阳市福瑞沃菌业有限公司

QB