



411717S-2023



河南省大家旺食品有限公司企业标准

Q/HDJW 0008S-2023

调味食用菌制品

2023-06-18 发布

2023-06-18 实施

河南省大家旺食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省大家旺食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省大家旺食品有限公司。

本标准主要起草人：王钢强、于春阳。

H N
Q B

调味食用菌制品

1 范围

本标准规定了调味食用菌制品的要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用菌（木耳、鹿茸菇、白玉菇）中一种或几种为主要原料，经前处理、分切或不分切、漂烫，辅以食用盐、味精、白砂糖、红糖、麦芽糖、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、生活饮用水、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酵母抽提物、清香型白酒、芹菜、胡萝卜、食用动物油脂（鸡油、牛油、猪油中的一种或几种）、香辛料（洋葱、大葱、芝麻、小葱、韭葱、蒜、高良姜、姜、豆蔻、香豆蔻、草果、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、丁香、百里香、花椒、桔茗、砂仁、山奈、月桂、薄荷、荜拨、菖蒲、茺蔚、土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、椒样薄荷、留兰香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、迷迭香、白欧芥、罗晃子、蒙百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰中的一种或几种）、白芷中的一种或多种，添加或不添加乙基麦芽酚，经调味、包装、灭菌或不灭菌等工序而成的调味食用菌制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用菌（木耳、鹿茸菇、白玉菇）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 规定。

2.1.3 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.5 红糖应符合 GB 13104 和 GB/T 35885 的规定。

2.1.6 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。

2.1.8 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。

2.1.9 花生油应符合 GB 2716 和 GB/T 1534 的规定。

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

2.1.11 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 和的规定。

2.1.13 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.14 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.15 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.17 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.18 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。

2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.20 清香型白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定。

2.1.21 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。

2.1.22 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

2.1.23 食用动物油脂（鸡油、牛油、猪油）应符合 GB 10146 的规定。

2.1.24 香辛料（洋葱、大葱、芝麻、小葱、韭葱、蒜、高良姜、姜、豆蔻、香豆蔻、草果、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、丁香、百里香、花椒、桔茗、砂仁、山奈、月桂、薄荷、荜拔、菖蒲、苜蓿、土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、椒样薄荷、留兰香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、迷迭香、白欧芥、罗晃子、蒙百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莱兰）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.25 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.26 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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	取适量样品，倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	
食用盐（以NaCl计）， g/100g	≤	8.0	GB 5009. 44
无机砷（以As计）， mg/kg	≤	0.5	GB 5009. 11
铅*（以Pb计）， mg/kg	≤	0.4	GB 5009. 12
镉（以Cd计）， mg/kg	≤	0.2	GB 5009. 15
甲基汞（以Hg计）， mg/kg	≤	0.1	GB 5009. 17

*该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	
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
^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

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：感官要求和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。

编制说明

本标准适用于以食用菌（木耳、鹿茸菇、白玉菇）中一种或几种为主要原料，经前处理、分切或不分切、漂烫，辅以食用盐、味精、白砂糖、红糖、麦芽糖、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、生活饮用水、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酵母抽提物、清香型白酒、芹菜、胡萝卜、食用动物油脂（鸡油、牛油、猪油中的一种或几种）、香辛料（洋葱、大葱、芝麻、小葱、韭葱、蒜、高良姜、姜、豆蔻、香豆蔻、草果、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、丁香、百里香、花椒、桔茗、砂仁、山奈、月桂、薄荷、荜拨、菖蒲、茺萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、椒样薄荷、留兰香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、迷迭香、白欧芥、罗晃子、蒙百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰中的一种或几种）、白芷中的一种或多种，添加或不添加乙基麦芽酚，经调味、包装、灭菌或不灭菌等工序而成的调味食用菌制品。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》标准和要求制订本企业标准，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。

河南省大家旺食品有限公司

QB