



412013S-2023



鲁山县天泽源食品有限公司企业标准

Q/LTZY 0001S-2023

食用菌罐头

2023-07-08 发布

2023-07-08 实施

鲁山县天泽源食品有限公司 发布

前 言

本标准由鲁山县天泽源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张跃伟、李林。

H N

Q B

食用菌罐头

1 范围

本标准规定了食用菌罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用菌【香菇、杏鲍菇、猴头菇、双孢菇、花菇、平菇、草菇、金顶蘑（黄金菇）、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、白灵菇、真姬菇、鸡腿菇、海鲜菇、口蘑、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、姬松茸、松茸、木耳、金针菇、松露（块菌）中的一种或多种】为主要原料，加入生活饮用水、食用盐，经浸泡、清洗、预煮、分选、分切或不分切、装罐、封口、冷却、加工而成的食用菌罐头。

根据所用辅料不同，产品分类为：单一食用菌罐头、混合食用菌罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用菌应符合 GB 7098 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。

2.2 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	
容 器	密封完好，无泄漏，无胀罐（瓶） 金属容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取适量样品，检查容器，将内容物倒入白瓷盘中，自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味	
内 容 物	性 状		具有产品应有的性状
	色 泽		具有产品应有的色泽
	气、滋味		具有产品应有的气味及滋味，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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
固形物, g/100g	≥ 45.0	GB/T 10786
*铅(以 Pb 计), mg/kg	0.25 (以香菇、花菇、双孢菇、平菇为主料的产品) 0.9 (以牛肝菌、松茸、松露、鸡油菌、木耳为主料的产品) 0.45 (其它)	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5 (以香菇、花菇为主料的产品)	GB 5009.15

	0.6 (以羊肚菌、鸡油菌为主料的产品) 1.0 (以松茸、牛肝菌主料的产品) 2.0 (以松露、姬松茸为主料的产品) 0.5 (以木耳为主料的产品) 0.2 (其它)	
^a 甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg ≤	0.1	GB 5009.17
^b 无机砷 (以 As 计), mg/kg ≤	0.8 (以松茸为主料的产品) 0.5 (其它)	GB 5009.11
<p>注 1: a 可先测定总汞, 当总汞水平不超过甲基汞限量值时, 不必测定甲基汞; 否则需再测定甲基汞; b 可先测定总砷, 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测定无机砷; 否则需再测定无机砷;</p> <p>注 2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头商业无菌的规定, 按照 GB 4789.26 规定的方法检验。

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 和 GB 8950 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、固形物、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。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【香菇、杏鲍菇、猴头菇、双孢菇、花菇、平菇、草菇、金顶蘑（黄金菇）、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、白灵菇、真姬菇、鸡腿菇、海鲜菇、口蘑、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、姬松茸、松茸、木耳、金针菇、松露（块菌）中的一种或多种】为主要原料，加入生活饮用水、食用盐，经浸泡、清洗、预煮、分选、分切或不分切、装罐、封口、冷却、加工而成的食用菌罐头。

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 7098《食品安全国家标准 罐头食品》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。

鲁山县天泽源食品有限公司

H N

Q B