



412667S-2023



郑州市三一香椿食品有限公司企业标准

Q/ZSS 0006S-2023

腌渍食用菌

2023-08-22 发布

2023-08-22 实施

郑州市三一香椿食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市三一香椿食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：姚幸福、邵世元。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZSS 0006S-2022（备案号：411338S-2022）。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用菌【金针菇、杏鲍菇、香菇、口蘑、草菇、鸡枞菌、松口蘑(松茸)、竹荪、茶树菇、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、银耳、松露(块菌)、猴头菇、金针菇、滑子菇、大球盖菇、榆黄菇、白玉菇中的一种或几种】为主要原料，添加生活饮用水、海带丝、海带片、泡菜(泡椒、剁辣椒、泡豆角、泡青菜、泡姜、酸豆角中的一种或几种)、添加或不添加蔬菜[黄花菜、莲藕、土豆、山药、花菜、蒜苔、绿豆芽、黄豆芽、白菜、青菜、包菜、结球白菜、广东菜心、葱、姜、洋姜、蒜、小葱、洋葱、芹菜、蒜苗、菠菜、韭菜、西芹、南瓜、冬瓜、黄瓜、辣椒、菜椒、青椒、尖椒、甜椒、生菜、韭黄、蒜苗、水芹、苦菊、茼蒿、苋菜、香椿、贡菜、芥菜、茴香苗、蕹菜(空心菜)、芥菜、莼菜、茭笋、油菜、萝卜、莴笋、芋头、魔芋、红薯、凉薯、芦笋、竹笋、茭白、荸荠、菱角、蕨菜、莴苣、百合、姜芽、芥蓝、苦瓜、丝瓜、菜瓜、瓠瓜、番茄、茄子、四季豆、芸豆、豇豆、豌豆、架豆、刀豆、扁豆、青豆、毛豆、蛇豆、四棱豆、玉米、眉豆、蛇瓜、西红柿、西兰花、雪里红、小白菜、甘蓝、韭菜花、油麦菜、黄秋葵、番薯叶、娃娃菜、马齿苋、金花菜、宝塔菜、鱼腥草、大头菜、豌豆芽、花生芽、花椰菜、青花菜、西葫芦、佛手瓜、甜菜根一种或几种]、花生、大豆油、辣椒油、麻椒油、花椒油、食用盐、芝麻、白砂糖、酵母抽提物、香辛料【辣椒、豆蔻、草果、砂仁、茴香、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、茭笋、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、白欧芹、丁香、罗晃子、百里香、香莢兰、花椒、藤椒中的一种或几种】、陈皮、白芷、亚麻籽油、味精、海藻糖、食品添加剂【5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠(用作抗氧化剂)、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)、β-胡萝卜素、辣椒油树脂、三氯蔗糖、双乙酰酒石酸单双甘油酯、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、脱氢乙酸钠、乙酰磺胺酸钾、D-异抗坏血酸钠、冰乙酸、黄原胶、卡拉胶、抗坏血酸(抗氧化剂)、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、碳酸钠、天然胡萝卜素、甜菜红、柑橘黄、海藻酸钠中的一种或几种】、辣椒红、食品用香精(咸味香精、麻辣香精、五香香精、孜然精油中的一种或几种)中的一种或几种，经分选、清洗、分切或不分切、预煮、腌渍、熟制或不熟制、包装、杀菌等工艺制成的腌渍食用菌。

根据原料不同可分为不同产品：单一产品、混合产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3 海带丝、海带片应符合 GB 19643 的规定。

2.1.4 泡菜应符合 GB 2714 的规定。

- 2.1.5 蔬菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 花生、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 辣椒油、麻椒油、花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.12 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 陈皮、白芷应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.14 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 乙二胺四乙酸二钠（用作抗氧化剂）应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.21 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.22 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.23 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.24 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.25 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.26 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.27 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.28 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.29 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.30 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.31 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.32 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.33 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.34 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.35 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.36 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.37 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

- 2.1.38 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.39 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.40 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.41 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.42 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.43 食品用香精应符合 GB 30616 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	具有产品应的性状	从样品中取出适量，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	
气、滋味	具有本品应有的气、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	≤ 95.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)， g/100g	≤ 18.0	GB 5009.44
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5（以松茸、木耳、银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、银耳为主要原料的产品）	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4（以香菇、鸡枞菌、松茸、牛肝菌、木耳、银耳、松露、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） 0.9（以鸡枞菌、松茸、松露、牛肝菌为主要原料的产品） 0.9（干重计）（以木耳、银耳为主要原料的产品）	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.2（以香菇、鸡枞菌、松茸、牛肝菌、羊肚菌、木耳、松露、银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、牛肝菌、鸡枞菌为主要原料的产品）	GB 5009.15

		2.0（以松露为主要原料的产品） 0.5（干重计）（以木耳、银耳为主要原料的产品）	
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.1（以木耳、银耳为主要原料的产品除外） 0.1（干重计）（以木耳、银耳为主要原料的产品）	GB 5009.17
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
纽甜 ^a ，g/kg	≤	0.01	GB 5009.247
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	0.132	GB 5009.83
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB 22255
阿斯巴甜 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
米酵菌酸，mg/kg	≤	0.25（以银耳为主要原料的产品）	GB 5009.189
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤	20（添加蔬菜的产品）	GB 5009.33
* 该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。 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 1。			

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	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	10 ²	10 ³	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 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；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、水分、食用盐、净含量及允许短缺量、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以食用菌【金针菇、杏鲍菇、香菇、口蘑、草菇、鸡枞菌、松口蘑(松茸)、竹荪、茶树菇、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、银耳、松露(块菌)、猴头菇、金针菇、滑子菇、大球盖菇、榆黄菇、白玉菇中的一种或几种】为主要原料,添加生活饮用水、海带丝、海带片、泡菜(泡椒、剁辣椒、泡豆角、泡青菜、泡姜、酸豆角中的一种或几种)、添加或不添加蔬菜[黄花菜、莲藕、土豆、山药、花菜、蒜苔、绿豆芽、黄豆芽、白菜、青菜、包菜、结球白菜、广东菜心、葱、姜、洋姜、蒜、小葱、洋葱、芹菜、蒜苗、菠菜、韭菜、西芹、南瓜、冬瓜、黄瓜、辣椒、菜椒、青椒、尖椒、甜椒、生菜、韭黄、蒜苗、水芹、苦菊、茼蒿、苋菜、香椿、贡菜、芥菜、茴香苗、蕹菜(空心菜)、芥菜、莼菜、茭笋、油菜、萝卜、莴笋、芋头、魔芋、红薯、凉薯、芦笋、竹笋、茭白、荸荠、菱角、蕨菜、莴苣、百合、姜芽、芥蓝、苦瓜、丝瓜、菜瓜、瓠瓜、番茄、茄子、四季豆、芸豆、豇豆、豌豆、架豆、刀豆、扁豆、青豆、毛豆、蛇豆、四棱豆、玉米、眉豆、蛇瓜、西红柿、西兰花、雪里红、小白菜、甘蓝、韭菜花、油麦菜、黄秋葵、番薯叶、娃娃菜、马齿苋、金花菜、宝塔菜、鱼腥草、大头菜、豌豆芽、花生芽、花椰菜、青花菜、西葫芦、佛手瓜、甜菜根一种或几种]、花生、大豆油、辣椒油、麻椒油、花椒油、食用盐、芝麻、白砂糖、酵母抽提物、香辛料【辣椒、豆蔻、草果、砂仁、茴香、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、茭笋、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、白欧芹、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、亚麻籽油、味精、海藻糖、食品添加剂【5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠(用作抗氧化剂)、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(又名纽甜)、β-胡萝卜素、辣椒油树脂、三氯蔗糖、双乙酰酒石酸单双甘油酯、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、脱氢乙酸钠、乙酰磺胺酸钾、D-异抗坏血酸钠、冰乙酸、黄原胶、卡拉胶、抗坏血酸(抗氧化剂)、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、碳酸钠、天然胡萝卜素、甜菜红、柑橘黄、海藻酸钠中的一种或几种】、辣椒红、食品用香精(咸味香精、麻辣香精、五香香精、孜然精油中的一种或几种)中的一种或几种,经分选、清洗、分切或不分切、预煮、腌渍、熟制或不熟制、包装、杀菌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,制订了本企业标准,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。

郑州市三一香椿食品有限公司