



412888S-2024



洛阳芽状元蔬菜有限公司企业标准

Q/LYS 0002S-2024

# 腌渍食用菌

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

洛阳芽状元蔬菜有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳芽状元蔬菜有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐二甯、李瑞、刘玉伟、刘浩然、王新璐、孙亚利。

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。

本标准适用于以食用菌[金针菇、香菇、花菇、猴头菇、杏鲍菇、毛木耳、黑木耳、口蘑、双孢菇、鸡枞菌、鸡油菌、银耳、滑子菇、鸡腿菇、平菇、草菇、竹荪、茶树菇、秀珍菇、牛肝菌、红平菇、蛹虫草(虫草花)、榛蘑]中的一种或几种为主要原料,经预处理、浸泡或不浸泡、煮制,加入食用盐、腌制、脱盐或不脱盐、添加柠檬、芝麻、番茄、百香果、食用植物油(大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种)、酱腌菜(酸菜、泡小米辣、泡红辣椒、酸豆角、泡姜、泡蒜、芽菜的一种或几种)、辣白菜、橄榄菜、麦芽糊精、果葡糖浆、食用葡萄糖、白砂糖、酿造食醋、酿造酱油、调味料酒、酵母抽提物、味精、鸡精调味料、牛肉粉调味料、白酒、米酒、苹果醋、蚝油、辣椒油、花椒油、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、虾酱、鱼露、百香果浓缩汁、柠檬浓缩汁、香辛料或香辛料粉(辣椒、洋葱、葱、大蒜、姜、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、花椒、青花椒、麻椒、芥末、小茴香、八角、孜然、月桂叶、芫荽叶、芫荽籽、百里香、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果、甘草、高良姜、砂仁、山奈、荜拔、当归、木姜子、薄荷叶、香茅草、甜罗勒中的一种或几种)中的一种或几种,辅以花生、芫荽、藻类[海带、紫菜、海白菜、发菜、裙带菜、昆布、地木耳、石花菜、小球藻、螺旋藻(钝顶螺旋藻、极大螺旋藻)、角叉菜、牛毛菜、海木耳、羊栖菜、海菜芽、龙须菜、褐藻、海莴苣、鹿角菜]、黄豆、青豆、豌豆、山楂、陈皮、玉竹、紫苏、糯米粉、海带粉、食用玉米淀粉、魔芋粉、水、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠(食品用香料)、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、三氯蔗糖(又名蔗糖素)、山梨酸钾、维生素C(抗氧化剂)、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、明胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、乳酸链球菌素、冰乙酸、抗坏血酸钠、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、乙基麦芽酚、辣椒红、天然胡萝卜素、柠檬黄、辣椒油树脂、食品用香精的一种或几种,经前处理、腌渍、调味、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的腌渍食用菌。

根据主要原料不同,产品分为单一型产品和混合型产品。

## 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 番茄、柠檬、百香果应新鲜、无腐烂、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.5 芝麻、花生、青豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 食用植物调和油应符合 GB/T 40851 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 酱腌菜、辣白菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.13 橄榄菜应符合 DBS44/ 014 的规定。
- 2.1.14 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.19 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.20 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.22 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.23 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.24 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.25 白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定。
- 2.1.26 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.27 苹果醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.28 蚝油应符合 SC/T 3601 的规定。
- 2.1.29 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.30 花椒油应符合 DBS51/ 008 的规定。
- 2.1.31 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.32 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.33 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.34 虾酱应符合 SC/T 3602 的规定。
- 2.1.35 鱼露应符合 SB/T 10324 或 GB/T 42463 的规定。
- 2.1.36 柠檬浓缩汁、百香果浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.37 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.38 白芷、栀子、山楂、陈皮、玉竹、紫苏、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的规定。
- 2.1.39 海带、裙带菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.40 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.41 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.42 海带粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.43 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.44 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.45 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.46 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.47 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.48 琥珀酸二钠应符合 GB 29939-2013 的规定。
- 2.1.49 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.50 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.51 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.52 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.53 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.54 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.55 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.56 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.57 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.58 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.59 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.60 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.61 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.62 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.63 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.64 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.65 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.66 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.67 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.68 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.69 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.70 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.71 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.72 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.73 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.74 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	具有产品应有的性状、无霉变	取样品 1 份,倒入一洁净白瓷盘或透明烧杯中,在室内自然光下肉眼观察其性状、色泽及杂质,嗅其气味,用温开水漱口,品尝其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味,无异味	
杂质	无正常视力肉眼可见的外来杂质	

## 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), %	≤ 10.0	GB 5009.44
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.28(双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑为主料产品) 0.8(牛肝菌、鸡枞菌、鸡油菌、毛木耳、木耳、银耳为主料产品) 0.45(其它产品)	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.5(香菇、花菇、毛木耳、木耳、银耳为主料产品) 0.6(羊肚菌、鸡油菌、榛蘑为主料产品) 1.0(牛肝菌、鸡枞菌为主料产品) 0.2(其它产品)	GB 5009.15
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
米酵菌酸, mg/kg	≤ 0.25(银耳为主料产品)	GB 5009.189
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.121

乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.2	GB 5009.278
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.3	GB 5009.298
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。			
<sup>a</sup> 仅适用于使用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规定的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 <sup>a</sup> 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	100	1000	GB 4789.10

<sup>a</sup> 采样方案按GB 4789.1的规定执行。

## 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、食用盐。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[金针菇、香菇、花菇、猴头菇、杏鲍菇、毛木耳、黑木耳、口蘑、双孢菇、鸡枞菌、鸡油菌、银耳、滑子菇、鸡腿菇、平菇、草菇、竹荪、茶树菇、秀珍菇、牛肝菌、红平菇、蛹虫草（虫草花）、榛蘑]中的一种或几种为主要原料，经预处理、浸泡或不浸泡、煮制，加入食用盐、腌制、脱盐或不脱盐、添加柠檬、芝麻、番茄、百香果、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、酱腌菜（酸菜、泡小米辣、泡红辣椒、酸豆角、泡姜、泡蒜、芽菜的一种或几种）、辣白菜、橄榄菜、麦芽糊精、果葡糖浆、食用葡萄糖、白砂糖、酿造食醋、酿造酱油、调味料酒、酵母抽提物、味精、鸡精调味料、牛肉粉调味料、白酒、米酒、苹果醋、蚝油、辣椒油、花椒油、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、虾酱、鱼露、百香果浓缩汁、柠檬浓缩汁、香辛料或香辛料粉（辣椒、洋葱、葱、大蒜、姜、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、花椒、青花椒、麻椒、芥末、小茴香、八角、孜然、月桂叶、芫荽叶、芫荽籽、百里香、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果、甘草、高良姜、砂仁、山奈、荜拔、当归、木姜子、薄荷叶、香茅草、甜罗勒中的一种或几种）中的一种或几种，辅以花生、芫荽、藻类[海带、紫菜、海白菜、发菜、裙带菜、昆布、地木耳、石花菜、小球藻、螺旋藻（钝顶螺旋藻、极大螺旋藻）、角叉菜、牛毛菜、海木耳、羊栖菜、海菜芽、龙须菜、褐藻、海莴苣、鹿角菜]、黄豆、青豆、豌豆、山楂、陈皮、玉竹、紫苏、糯米粉、海带粉、食用玉米淀粉、魔芋粉、水、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠（食品用香料）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、山梨酸钾、维生素C（抗氧化剂）、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、明胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、乳酸链球菌素、冰乙酸、抗坏血酸钠、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、乙基麦芽酚、辣椒红、天然胡萝卜素、柠檬黄、辣椒油树脂、食品用香精的一种或几种，经前处理、腌渍、调味、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的腌渍食用菌。

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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

洛阳芽状元蔬菜有限公司