



412763S-2024



卫辉市华亿食品有限公司企业标准

Q/WHS 0003S-2024

调味食用菌制品

2024-11-04 发布

2024-11-04 实施

卫辉市华亿食品有限公司 发布

前 言

本标准由卫辉市华亿食品有限公司提出。

本标准起草单位：卫辉市华亿食品有限公司。

本标准主要起草人：王伟、刘英杰。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干、鲜食用菌（黑木耳、平菇、金针菇、银针菇、鸡腿菇、白玉菇、蟹味菇、香菇、草菇、猴头菇、杏鲍菇、茶树菇、牛肝菌、灵芝、蛹虫草、羊肚菌、鸡油菌、姬松茸、鹿茸菌、海鲜菇中的一种）为主要原料，经拣选、清洗，加入大豆油或棕榈油油炸，再加入或不加入生活饮用水、鸡肉、香辛料（花椒、八角、小茴香、辣椒、桂皮、甘草、肉豆蔻、草果、丁香、百里香、砂仁、高良姜、胡椒、白果中的一种或多种）、白芷、食用盐、白砂糖、姜（清洗、切块）、酿造酱油、味精、鸡精调味料中的一种或多种，经卤煮或不卤煮、冷却、分切或不分切，再辅以或不辅以辣椒粉、芝麻、花生、核桃仁、杏仁、葵花籽仁、山楂、孜然、复合调味料（鸡粉调味料、鱼肉粉调味料、羊肉粉调味料、芝士调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、烧烤粉调味料）、鸡油、海鲜粉调味料、食品添加剂[5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食品用香精（麻辣味香精、香辣味香精、豆豉味香精、五香味香精、烧烤味香精、藤椒味香精、蜜汁味香精、海鲜味香精、奶香味香精、烟熏味香精、奥尔良味香精、牛肉味香精、羊肉味香精、鸡肉味香精、黑鸭味香精、鱼肉味香精、香辣鸡肉味香精）]中的一种或多种，经调味、包装、杀菌或不杀菌、速冻或不速冻、外包而成的调味食用菌。

根据加工工艺不同分为：油炸型调味食用菌、卤食用菌。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

- 2.1.1 黑木耳应符合GB/T 6192的规定。
- 2.1.2 平菇应符合GB/T 23189的规定。
- 2.1.3 金针菇、银针菇、鸡腿菇、白玉菇、蟹味菇应符合GB/T 34318和GB 7096的规定。
- 2.1.4 香菇应符合GB/T 38581的规定。
- 2.1.5 草菇SB/T 10038的规定。
- 2.1.6 猴头菇应符合DB35/T 790的规定。
- 2.1.7 杏鲍菇应符合DB35/T 504的规定。
- 2.1.8 茶树菇应符合GB/T 237749的规定。
- 2.1.9 银耳NY/T 834的规定。
- 2.1.10 灵芝、蛹虫草、羊肚菌、鸡油菌、姬松茸、鹿茸菌、海鲜菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.12 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.13 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.15 鸡肉应符合GB 16869和GB 2707的规定。

- 2.1.16 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.17 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.18 小茴香、高良姜、白芷、草果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.19 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.20 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.21 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.22 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.23 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.24 百里香应符合 GB/T 32735 的规定。
- 2.1.25 砂仁应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.26 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.27 白果应符合 GB/T 21142 的规定。
- 2.1.28 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.29 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.31 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.32 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.33 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.34 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.36 核桃仁、杏仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.37 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.38 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.39 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.40 鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.41 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.42 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.43 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.44 食品用香精（麻辣味香精、香辣味香精、豆豉味香精、五香味香精、烧烤味香精、黑鸭味香精、藤椒味香精、蜜汁味香精、海鲜味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、香辣鸡肉味香精）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
色 泽	具有本品应有的色泽，色泽均匀一致	取适量样品，置于洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性 状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25（适用于平菇、香菇为主料的产品） 0.9（适用于牛肝菌、鸡油菌、灵芝为主料的产品） 0.9（干重计）（适用于黑木耳为主料的产品） 0.4（其他）	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.5（适用于香菇、灵芝为主料的产品） 0.5（干重计）（适用于黑木耳为主料的产品） 0.6（适用于鸡油菌为主料的产品） 1.0（适用于姬松茸、牛肝菌为主料的产品） 0.2（其他）	GB 5009.15
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.1（黑木耳、灵芝除外） 0.1（干重计）（适用于黑木耳为主料的产品）	GB 5009.17
汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.1（适用于以灵芝为主要原料的产品）	GB 5009.17
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5（黑木耳、灵芝除外） 0.5（干重计）（适用于黑木耳为主料的产品）	GB 5009.11
砷（以 As 计），mg/kg	≤ 1.0（适用于以灵芝为主要原料的产品）	GB 5009.11

注：*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	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2

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

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、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以干、鲜食用菌（黑木耳、平菇、金针菇、银针菇、鸡腿菇、白玉菇、蟹味菇、香菇、草菇、猴头菇、杏鲍菇、茶树菇、牛肝菌、灵芝、蛹虫草、羊肚菌、鸡油菌、姬松茸、鹿茸菌、海鲜菇中的一种）为主要原料，经拣选、清洗，加入大豆油或棕榈油油炸，再加入或不加入生活饮用水、鸡肉、香辛料（花椒、八角、小茴香、辣椒、桂皮、甘草、肉豆蔻、草果、丁香、百里香、砂仁、高良姜、胡椒、白果中的一种或多种）、白芷、食用盐、白砂糖、姜（清洗、切块）、酿造酱油、味精、鸡精调味料中的一种或多种，经卤煮或不卤煮、冷却、分切或不分切，再辅以或不辅以辣椒粉、芝麻、花生、核桃仁、杏仁、葵花籽仁、山楂、孜然、复合调味料（鸡粉调味料、鱼肉粉调味料、羊肉粉调味料、芝士调味粉、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、烧烤粉调味料）、鸡油、海鲜粉调味料、食品添加剂[5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食品用香精（麻辣味香精、香辣味香精、豆豉味香精、五香味香精、烧烤味香精、藤椒味香精、蜜汁味香精、海鲜味香精、奶香味香精、烟熏味香精、奥尔良味香精、牛肉味香精、羊肉味香精、鸡肉味香精、黑鸭味香精、鱼肉味香精、香辣鸡肉味香精）]中的一种或多种，经调味、包装、杀菌或不杀菌、速冻或不速冻、外包而成的调味食用菌。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》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依据。

本标准中铅指标严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

卫辉市华亿食品有限公司