



411251S-2024



清丰县玉昌肉制品有限公司企业标准

Q/QYR 0011S-2024

方便食用菌类菜肴

2024-05-16 发布

2024-05-16 实施

清丰县玉昌肉制品有限公司 发布

前 言

本标准由清丰县玉昌肉制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李传周。

H N
Q B

方便食用菌类菜肴

1 范围

本标准规定了方便食用菌类菜肴的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、双孢菇、鸡腿菇、海鲜菇、口蘑、草菇、茶树菇、银耳、竹荪、松茸、蛹虫草、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、猴头菇中的一种或几种）为主要原料，配以鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉中的一种或几种）、鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽子肉、鹌鹑肉、兔肉中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽副产品【鸭血、鸭肠、鸭胗、鸭胃、鸭肚、鸭肝、鸡胃、鸡翅、鸡胗、鸡肠、鸡肝、鸡心、鸡肚、毛肚、牛心、牛舌、牛肚、牛筋、牛黄喉、猪杂（猪心、猪肺、猪肝、猪肚、猪肠、猪腰中的一种或几种）、羊杂（羊心、羊肺、羊肝、羊肚、羊肠、羊腰中的一种或几种）】、腌腊肉制品（火腿、腊肉、香肠、腊肠中的一种或几种）、熟肉制品（午餐肉、肉肠、培根、发酵肉肠中的一种或几种）中的一种或几种、鲜冻动物性水产品（虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼中的一种或几种）、鲜冻蔬菜（莲藕、土豆、竹笋、萝卜、洋葱、雪菜、茼蒿、黄瓜、番茄、玉米、豆芽、蒜苗、辣椒、青菜、白菜、贡菜、山药、莴笋、芹菜、香菜、香芋、红薯、茭白、金针菜、葫芦、丝瓜、葱、大蒜、生姜中的一种或几种）、蛋及蛋制品（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋中的一种或几种）、豆制品（豆腐、豆腐干、腐竹、大豆蛋白、膨化豆制品、豆腐皮、豆腐泡中的一种或几种）、食用盐、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、山茶籽油中的一种或几种）、食用油脂制品（人造奶油）、食用动物油脂（食用猪油、食用鸡油、食用牛油中的一种或几种）、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、泡椒、酿造酱（郫县豆瓣酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱中的一种或几种）、酱（蛋黄酱、辣椒酱、芥末酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、番茄调味酱、黄豆复合调味酱、咖喱酱中的一种或几种）、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、火锅底料调味料、咖喱粉、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、牛至、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香中的一种或几种）、食用淀粉（食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）、魔芋精粉、魔芋制品（魔芋米、魔芋丝、素毛肚、风味魔芋制品中的一种或几种）、魔芋膳食纤维、发酵性豆制品（豆豉）、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、酱油、鸡粉调味料、味精、鸡汁调味料、鸡精调味料、调味料酒、食醋（白醋、红醋）、花椒油、辣椒油、食品添加剂（碳酸氢钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、葡萄糖酸钠、黄原胶、醋酸酯淀粉、碳酸钠、乙基麦芽酚中的一种或几种中的一种或几种）、水中的一种或几种为辅料，经预处理、调味或不调味、熟制（油炸或炒制或炖制）、冷却或不冷却、包装、杀菌或不杀菌、冷冻或不冷冻生产的方便食用菌类菜肴。

按主要原料不同分为不同的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉）、鲜（冻）畜禽副产品应符合 GB 2707 的规定。。
- 2.1.2 鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉、兔肉、鸽子肉、鹌鹑肉）应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.3 鲜冻动物性水产品（虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼）应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.4 熟肉制品（午餐肉、肉肠、培根、发酵肉肠）应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 食用菌（香菇、平菇、双孢菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、海鲜菇、口蘑、草菇、茶树菇、银耳、竹荪、松茸、蛹虫草、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、猴头菇）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 腌腊肉制品（火腿、腊肉、香肠、腊肠）应符合 GB 2730 的规定
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 豆制品（豆腐、豆腐干、腐竹、大豆蛋白、膨化豆制品、豆腐皮、豆腐泡）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.10 莲藕、土豆、竹笋、萝卜、洋葱、雪菜、荸荠、黄瓜、番茄、玉米、豆芽、蒜苗、辣椒、青菜、白菜、贡菜、山药、莴笋、芹菜、香菜、香芋、红薯、茭白、金针菜、葫芦、丝瓜、葱、大蒜、生姜、秋葵、苹果、香蕉应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.11 食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、山茶籽油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 食用油脂制品（人造奶油）应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.13 食用动物油脂（食用猪油、食用鸡油、食用牛油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.14 食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖）应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 酿造酱（郫县豆瓣酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱）应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.17 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.18 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.19 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.20 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.21 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 黄豆复合调味酱应符合 SB/T 10612 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.24 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 和 GB 31644 的规定。

- 2.1.26 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.27 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.28 蛋及蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.29 咖喱粉应符合 GB/T 22266 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.30 香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、牛至、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.31 食用淀粉（食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.32 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.33 魔芋制品（魔芋米、魔芋丝、素毛肚、风味魔芋制品）应符合 DBS61/ 0020 的规定。
- 2.1.34 魔芋膳食纤维应符合 DBS42/ 007 的规定。
- 2.1.35 发酵性豆制品（豆豉）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.36 蚝油应符合 GB/T 21999 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.37 鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.38 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.39 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.40 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.41 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.42 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.43 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.44 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.45 花椒油应符合 DB51/T 008 的规定。
- 2.1.46 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.47 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.48 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.49 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.50 火锅底料应符合 DBS50/ 022 的规定。
- 2.1.51 鸭血应符合 DBS41/ 011 的规定。
- 2.1.52 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.53 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.54 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.55 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.56 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。

- 2.1.57 葡萄糖酸钠应符合 GB 1886.320 的规定。
- 2.1.58 乙基麦芽酚应符合 GB 12487 的规定。
- 2.1.60 醋酸酯淀粉 应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.61 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.62 泡椒应符合 SB/T 10439 的规定。

3.2 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	具有原物料特有的性状	从样品中取出 1 袋，置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有原料固有的色泽	
气 味、滋味	具有该产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
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.25（仅适用于双孢菇、平菇、香菇产品）	GB 5009.12
	0.8（仅适用于牛肝菌、松茸产品）	
	0.8（仅适用于木耳、银耳产品）	
	0.4（其它产品）	
无机砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.5（仅适用于香菇、羊肚菌产品）	GB 5009.15
	1.0（仅适用于牛肝菌、松茸产品）	
	0.5（仅适用于木耳、银耳产品）	
	0.2（其它产品）	
过氧化值 ^b （以脂肪计），g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
酸价 ^b （KOH）（以脂肪计），mg/g ≤	3.0	GB 5009.229
米酵菌酸 ^c ，mg/kg ≤	0.25	GB 5009.189
注：1、*严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

- 2、a 仅适用于添加水产及其制品的产品检验。
- 3、b 仅适用于油炸的产品。
- 4、c 仅适用于银耳及其制品。

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	10 ²	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 GB4789. 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；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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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。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、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、双孢菇、鸡腿菇、海鲜菇、口蘑、草菇、茶树菇、银耳、竹荪、松茸、蛹虫草、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、猴头菇中的一种或几种）为主要原料，配以鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉中的一种或几种）、鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽子肉、鹌鹑肉、兔肉中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽副产品【鸭血、鸭肠、鸭胗、鸭胃、鸭肚、鸭肝、鸡胃、鸡翅、鸡胗、鸡肠、鸡肝、鸡心、鸡肚、毛肚、牛心、牛舌、牛肚、牛筋、牛黄喉、猪杂（猪心、猪肺、猪肝、猪肚、猪肠、猪腰中的一种或几种）、羊杂（羊心、羊肺、羊肝、羊肚、羊肠、羊腰中的一种或几种）】、腌腊肉制品（火腿、腊肉、香肠、腊肠中的一种或几种）、熟肉制品（午餐肉、肉肠、培根、发酵肉肠中的一种或几种）中的一种或几种、鲜冻动物性水产品（虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼中的一种或几种）、鲜冻蔬菜（莲藕、土豆、竹笋、萝卜、洋葱、雪菜、茼蒿、黄瓜、番茄、玉米、豆芽、蒜苗、辣椒、青菜、白菜、贡菜、山药、莴笋、芹菜、香菜、香芋、红薯、茭白、金针菜、葫芦、丝瓜、葱、大蒜、生姜中的一种或几种）、蛋及蛋制品（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋中的一种或几种）、豆制品（豆腐、豆腐干、腐竹、大豆蛋白、膨化豆制品、豆腐皮、豆腐泡中的一种或几种）、食用盐、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、山茶籽油中的一种或几种）、食用油脂制品（人造奶油）、食用动物油脂（食用猪油、食用鸡油、食用牛油中的一种或几种）、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、泡椒、酿造酱（郫县豆瓣酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱中的一种或几种）、酱（蛋黄酱、辣椒酱、芥末酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、番茄调味酱、黄豆复合调味酱、咖喱酱中的一种或几种）、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、火锅底料调味料、咖喱粉、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、牛至、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香中的一种或几种）、食用淀粉（食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）、魔芋精粉、魔芋制品（魔芋米、魔芋丝、素毛肚、风味魔芋制品中的一种或几种）、魔芋膳食纤维、发酵性豆制品（豆豉）、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、酱油、鸡粉调味料、味精、鸡汁调味料、鸡精调味料、调味料酒、食醋（白醋、红醋）、花椒油、辣椒油、食品添加剂（碳酸氢钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、葡萄糖酸钠、黄原胶、醋酸酯淀粉、碳酸钠、乙基麦芽酚中的一种或几种中的一种或几种）、水中的一种或几种为辅料，经预处理、调味或不调味、熟制（油炸或炒制或炖制）、冷却或不冷却、包装、杀菌或不杀菌、冷冻或不冷冻生产的方便食用菌类菜肴。

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，参照国家相关标准制订本企业标准，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。