



411278S-2024



河南西九华旅游开发有限公司企业标准

Q/HXJH 0002S-2024

食用菌制品罐头

2024-05-21 发布

2024-05-21 实施

河南西九华旅游开发有限公司 发布

前 言

本标准由河南西九华旅游开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王修林。

H N

Q B

食用菌制品罐头

1 范围

本标准规定了食用菌制品罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜/干制/腌渍食用菌[金针菇、杏鲍菇、双孢蘑菇、黑木耳、鸡油菌、鸡枞菌、海鲜菇、香菇、茶树菇、猴头菇、平菇、羊肚菌、牛肝菌、白灵菇、姬松茸、榛蘑、松茸、鲍鱼菇、蛹虫草（虫草花）、绣球菌、鹿茸菇、灵芝、口蘑、真姬菇、鸡腿菇、牛舌菌、滑子菇、草菇、红平菇、松露（块菌）、银耳]中的一种或几种为原料，经预处理、浸泡或不浸泡、分切或不分切，添加生活饮用水、海带、黄豆（经预处理、水煮）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、猪油、大葱、生姜、鸡粉调味料、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、酿造酱油、调味料酒、辣椒、白胡椒、枸杞、红枣、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、香辛料或粉（辣椒、月桂叶、八角、桂皮、花椒、胡椒、孜然、豆蔻、辣根、丁香、甘草、高良姜、砂姜、小茴香、香茅、草果、大葱、小葱、姜、蒜中的一种或几种）中的几种，添加或不添加食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉）中的一种或多种，经过混合调配、腌制或不腌制、炒制[食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）或猪油]或卤煮、成型或不成型、包装、杀菌、加工制成的食用菌制品罐头。

根据原辅料不同可分为：原味食用菌制品罐头、风味食用菌制品罐头。

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 新鲜/干制/腌渍食用菌应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.3 海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.6 大葱、生姜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.13 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.14 辣椒、白胡椒、香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.15枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.16红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.17食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.18D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.195'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.21羟丙基淀粉应符合 GB 29930 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	无胀袋（罐），无泄露	取样品1份，检查容器，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
性 状	具有各产品应有的性状	
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，味感纯正，咸淡适口，无异味	
杂 质	无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），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
固形物，%	≥ 50.0	GB/T 10786
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.28（双孢菇、平菇、香菇、榛蘑为主料产品） 0.9（牛肝菌、鸡枞、鸡油菌、松茸、松露为主料产品） 0.9（干重计）（木耳、银耳为主料产品） 0.4（其他产品）	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.5（香菇为主料产品） 0.6（羊肚菌、鸡油菌、榛蘑为主料产品） 1.0（松茸、牛肝菌、鸡枞为主料产品） 2.0（姬松茸为主料产品） 0.5（干重计）（木耳、银耳为主料产品）	GB 5009.15

甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.1（干重计）（木耳、银耳为主料产品） 0.1（其他产品）	GB 5009.17
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.5（干重计）（木耳、银耳为主料产品） 0.8（松茸为主料产品） 0.5（其他产品）	GB 5009.11
米酵菌酸，mg/kg	≤	0.25（银耳为主料产品）	GB 5009.189
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定，检验方法按 GB 4789.26 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 其他要求

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：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜/干制/腌渍食用菌[金针菇、杏鲍菇、双孢蘑菇、黑木耳、鸡油菌、鸡枞菌、海鲜菇、香菇、茶树菇、猴头菇、平菇、羊肚菌、牛肝菌、白灵菇、姬松茸、榛蘑、松茸、鲍鱼菇、蛹虫草（虫草花）、绣球菌、鹿茸菇、灵芝、口蘑、真姬菇、鸡腿菇、牛舌菌、滑子菇、草菇、红平菇、松露（块菌）、银耳]中的一种或几种为原料，经预处理、浸泡或不浸泡、分切或不分切，添加生活饮用水、海带、黄豆（经预处理、水煮）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、猪油、大葱、生姜、鸡粉调味料、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、酿造酱油、调味料酒、辣椒、白胡椒、枸杞、红枣、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、香辛料或粉（辣椒、月桂叶、八角、桂皮、花椒、胡椒、孜然、豆蔻、辣根、丁香、甘草、高良姜、砂姜、小茴香、香茅、草果、大葱、小葱、姜、蒜中的一种或几种）中的几种，添加或不添加食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉）中的一种或多种，经过混合调配、腌制或不腌制、炒制[食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）或猪油]或卤煮、成型或不成型、包装、杀菌、加工制成的食用菌制品罐头。

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》等标准要求制订本企业标准，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。

河南西九华旅游开发有限公司