



413123S-2025



新乡市钱乙食品科技有限公司企业标准

Q/XQY 0006S-2025

菌汤罐头

2025-10-29 发布

2025-10-29 实施

新乡市钱乙食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市钱乙食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘迎熹、王高园、刘迎灿、徐志勇、李静。

H N

Q B

菌汤罐头

1 范围

本标准规定了菌汤罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用菌（香菇、草菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、黑木耳、银耳、猴头菌、竹荪、松茸、口蘑、红平菇、松露、美味牛肝菌、羊肚菌、蛹虫草、块菌、海鲜菇、金针菇、茯苓、杏鲍菇、茶树菇中的一种或几种）、生活饮用水为主要原料，添加或不添加酱卤肉制品（牛肉制品、羊肉制品、鸡肉制品、猪肉制品、鸭肉制品中的一种或几种）为辅料；添加或不添加谷物类【麦仁、大米、小米、黑米、薏米、荞麦、黄米、高粱米、燕麦、黑麦、藜麦（白藜麦、黑藜麦、红藜麦）、玉米、红米、紫米、糙米、籼米、粳米、糯米、青稞米中的一种或几种】、豆类（黑豆、黄豆、白豆、红豆、花豆、蚕豆、芸豆、绿豆、豌豆、青豆、扁豆、鹰嘴豆、豇豆中的一种或几种）、花生、食醋、鸡精、鸡汁、鸡粉、鸡骨汤、鸡汤、高汤、新鲜蔬菜（菠菜、胡萝卜、番茄、芹菜、黄瓜、苦瓜、莴苣、紫甘蓝中的一种或几种）、干制水产品（紫菜、海带、裙带菜中一种或几种）、皮蛋、海米、虾仁、虾皮、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豆瓣酱、西瓜酱、香菇酱、香辛料（黑胡椒、白胡椒、八角、辣椒、花椒、藤椒、小茴香、孜然、丁香、草果、月桂叶、肉桂、高良姜、肉豆蔻中的一种或几种）、咖喱、豆豉、白砂糖、冰糖、蜂蜜、果葡糖浆、木糖醇、黑糖、方糖、低聚果糖、赤砂糖、赤藓糖醇、阿拉伯糖、菊粉、聚葡萄糖（食品原料）、果汁（苹果汁、梨汁、哈密瓜汁、百香果汁、草莓汁、椰子汁中的一种或几种）、食用盐、食用酒精、酱油、调味料酒、味精、果酱（苹果味、草莓味、蜜桃味、海棠味、雪梨味、凤梨味、香橙味、哈密瓜味、蓝莓味中的一种或几种）、重瓣红玫瑰、人参（人工种植 5 年及以下）、玛咖粉、大麦、苦荞麦、树莓（覆盆子）、冬瓜、茉莉花、桂花、马齿苋、山楂、桑椹、薏苡仁、枳椇子、阿胶、枣（大枣、酸枣、黑枣）、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、决明子、荷叶、胖大海、蒲公英、栀子、芡实、薄荷、山药、茯苓、罗汉果、百合、乌梅、甘草、黄精、金银花、木瓜、桑叶、玉竹、代代花、龙眼肉（桂圆）、鲜白茅根、紫苏、葛根、莲子、橘红（桔红）、莱菔子、益智仁、桔梗、郁李仁、砂仁、桃仁、陈皮（橘皮）、白芷、槐米、余甘子、酸枣仁、菊苣、黄芥子、紫苏籽、沙棘、淡竹叶、姜（生姜、干姜）、鲜芦根、鸡内金、枸杞子、银耳、燕窝制品、玫瑰茄（洛神花）、松露（黑松露、白松露）、干果（葡萄干、柠檬干、香蕉干中的一种或几种）、西米、黄秋葵干、马铃薯、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、食用香料（玫瑰浸膏、桂花酊、桂花浸膏、柠檬油、香荚兰豆酊、生姜提取物、迷迭香油、香茅油、黑胡椒油、黑胡椒油脂中的一种或几种）、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸、明胶、瓜尔胶、琼脂、黄原胶、果胶、麦芽糊精、抗坏血酸钠、氯化钙（加工助剂）、维生素 C（作抗氧化剂使用）、罗汉果甜苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、酪蛋白酸钠中的一种或几种，经原料预处理、配料、蒸煮（不蒸煮）或熬制（不熬制）、灌装、密封、加热杀菌、冷却、包装加工而成的菌汤罐头。

根据原辅料及加工工艺不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 酱卤肉制品应符合 GB/T 23586 的规定。
- 2.1.4 谷物类、豆类应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.6 鸡精应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.7 鸡骨汤、鸡汤、高汤、鸡汁、鸡粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 新鲜蔬菜应新鲜、清洁、卫生、无污染，无霉变、病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.9 干制水产品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.10 食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 豆瓣酱、西瓜酱、香菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 咖喱应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.15 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.19 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.21 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 方糖应符合 GB/T 35888 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.24 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 阿拉伯糖应符合卫生部 2008 年第 12 号的规定。
- 2.1.26 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.27 聚葡萄糖参照 GB 25541 的规定。
- 2.1.28 果汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.29 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.30 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.31 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.32 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

- 2.1.33 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.34 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.35 重瓣红玫瑰应符合卫生部关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告(2010 年第 3 号)的规定。
- 2.1.36 人参(人工种植 5 年及以下)应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.37 玫瑰茄(洛神花)应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告(卫生部公告 2004 年第 17 号)的规定。
- 2.1.38 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号的规定。
- 2.1.39 山楂、桑椹、薏苡仁、枳椇子、阿胶、枣(大枣、酸枣、黑枣)、菊花、决明子、荷叶、胖大海、蒲公英、栀子、芡实、薄荷、山药、茯苓、罗汉果、百合、乌梅、甘草、黄精、金银花、木瓜、桑叶、玉竹、代代花、龙眼肉(桂圆)、鲜白茅根、紫苏、葛根、莲子、橘红(桔红)、莱菔子、益智仁、桔梗、郁李仁、砂仁、桃仁、陈皮(橘皮)、白芷、槐米、余甘子、酸枣仁、菊苣、黄芥子、紫苏籽、沙棘、淡竹叶、姜(生姜、干姜)、鲜芦根、鸡内金应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.40 茉莉花、桂花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.41 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.42 燕窝制品应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.43 松露(黑松露、白松露)应符合 GB/T 39923 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.45 干果应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.46 西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.47 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.48 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.50 羧甲基纤维素钠应符合 GB1886.232 的规定。
- 2.1.51 D-异抗坏血酸钠应符合 GB1886.28 的规定。
- 2.1.52 柠檬酸钠应符合 GB1886.25 的规定。
- 2.1.53 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.54 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.55 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.56 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.57 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.58 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.59 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.60 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.61 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

- 2.1.62 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.63 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.64 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。
- 2.1.65 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.66 食用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.67 树莓（覆盆子）、黄秋葵干、马铃薯、冬瓜应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.68 大麦应符合 GB/T 11760 的规定。
- 2.1.69 苦荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。
- 2.1.70 党参、肉苁蓉、（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023 年 第 9 号）的规定。
- 2.1.71 皮蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.72 海米、虾仁、虾皮应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.73 花生应符合 GB/T 1532、GB 19300 的规定。
- 2.1.74 枸杞子应符合 GB/T 18672 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	密封完好，无泄漏，无胀袋或无胖听	取适量样品，检查容器，将内容物倒入白瓷盘中，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
性状	固液混合体	
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味及滋味，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
固形物含量，%	20~30	GB/T 10786
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2（香菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、红平菇为主料的产品）	GB 5009.12

		0.9 (松露、美味牛肝菌、松茸为主料的产品)	
		0.9 (干重计) (黑木耳、银耳为主料的产品)	
		0.4 (其他产品)	
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.15
		0.1(干重计) (黑木耳、银耳为主料的产品)	
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.1 (除黑木耳、银耳为主料以外的其他产品)	GB 5009.17
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.263
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20.0	GB 5009.185
米酵菌酸 ^c , mg/kg	≤	0.25	GB 5009.189
注: *铅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; b 仅适用于添加山楂、苹果及其制品的产品; c 仅限以银耳为主料的产品。			

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,按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.5 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;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;食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为:感官要求、净含量及允许短缺量、固形物、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用菌（香菇、草菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、黑木耳、银耳、猴头菌、竹荪、松茸、口蘑、红平菇、松露、美味牛肝菌、羊肚菌、蛹虫草、块菌、海鲜菇、金针菇、茯苓、杏鲍菇、茶树菇中的一种或几种）、生活饮用水为主要原料，添加或不添加酱卤肉制品（牛肉制品、羊肉制品、鸡肉制品、猪肉制品、鸭肉制品中的一种或几种）为辅料；添加或不添加谷物类【麦仁、大米、小米、黑米、薏米、荞麦、黄米、高粱米、燕麦、黑麦、藜麦（白藜麦、黑藜麦、红藜麦）、玉米、红米、紫米、糙米、粳米、糯米、青稞米中的一种或几种】、豆类（黑豆、黄豆、白豆、红豆、花豆、蚕豆、芸豆、绿豆、豌豆、青豆、扁豆、鹰嘴豆、豇豆中的一种或几种）、花生、食醋、鸡精、鸡汁、鸡粉、鸡骨汤、鸡汤、高汤、新鲜蔬菜（菠菜、胡萝卜、番茄、芹菜、黄瓜、苦瓜、莴苣、紫甘蓝中的一种或几种）、干制水产品（紫菜、海带、裙带菜中一种或几种）、皮蛋、海米、虾仁、虾皮、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豆瓣酱、西瓜酱、香菇酱、香辛料（黑胡椒、白胡椒、八角、辣椒、花椒、藤椒、小茴香、孜然、丁香、草果、月桂叶、肉桂、高良姜、肉豆蔻中的一种或几种）、咖喱、豆豉、白砂糖、冰糖、蜂蜜、果葡糖浆、木糖醇、黑糖、方糖、低聚果糖、赤砂糖、赤藓糖醇、阿拉伯糖、菊粉、聚葡萄糖（食品原料）、果汁（苹果汁、梨汁、哈密瓜汁、百香果汁、草莓汁、椰子汁中的一种或几种）、食用盐、食用酒精、酱油、调味料酒、味精、果酱（苹果味、草莓味、蜜桃味、海棠味、雪梨味、凤梨味、香橙味、哈密瓜味、蓝莓味中的一种或几种）、重瓣红玫瑰、人参（人工种植 5 年及以下）、玛咖粉、大麦、苦荞麦、树莓（覆盆子）、冬瓜、茉莉花、桂花、马齿苋、山楂、桑椹、薏苡仁、枳椇子、阿胶、枣(大枣、酸枣、黑枣)、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、决明子、荷叶、胖大海、蒲公英、栀子、芡实、薄荷、山药、茯苓、罗汉果、百合、乌梅、甘草、黄精、金银花、木瓜、桑叶、玉竹、代代花、龙眼肉(桂圆)、鲜白茅根、紫苏、葛根、莲子、橘红（桔红）、莱菔子、益智仁、桔梗、郁李仁、砂仁、桃仁、陈皮（橘皮）、白芷、槐米、余甘子、酸枣仁、菊苣、黄芥子、紫苏籽、沙棘、淡竹叶、姜(生姜、干姜)、鲜芦根、鸡内金、枸杞子、银耳、燕窝制品、玫瑰茄（洛神花）、松露（黑松露、白松露）、干果（葡萄干、柠檬干、香蕉干中的一种或几种）、西米、黄秋葵干、马铃薯、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、食用香料（玫瑰浸膏、桂花酊、桂花浸膏、柠檬油、香荚兰豆酊、生姜提取物、迷迭香油、香茅油、黑胡椒油、黑胡椒油树脂中的一种或几种）、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸、明胶、瓜尔胶、琼脂、黄原胶、果胶、麦芽糊精、抗坏血酸钠、氯化钙（加工助剂）、维生素 C(作抗氧化剂使用)、罗汉果甜苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、酪蛋白酸钠中的一种或几种，经原料预处理、配料、蒸煮（不蒸煮）或熬制（不熬制）、灌装、密封、加热杀菌、冷却、包装加工而成的菌汤罐头。

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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市钱乙食品科技有限公司