



411488S-2025



西峡县泉满食品有限公司企业标准

Q/XQS 0001S-2025

腌渍食用菌

2025-05-16 发布

2025-05-16 实施

西峡县泉满食品有限公司 发布

前 言

本标准由西峡县泉满食品有限公司提出。

本标准起草单位：西峡县泉满食品有限公司。

本标准主要起草人：任攀、张铁军。

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，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜食用菌（双孢菇、金针菇、杏鲍菇、香菇、滑子菇、草菇、平菇中的一种或几种）为原料，经漂洗浸泡、预煮、冷却、分级、挑拣、切片或不切片、称量罐装、加入生活饮用水、食用盐腌制、加柠檬酸调酸、分装封口制成的不直接提供给消费者的非即食类食品加工用腌渍食用菌。

根据原料不同可分为：腌渍双孢菇、腌渍金针菇、腌渍杏鲍菇、腌渍香菇、腌渍滑子菇、腌渍草菇、腌渍平菇、腌渍混合食用菌。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 双孢菇、金针菇、杏鲍菇、滑子菇、草菇、平菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	半固态	从样品中取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味	
滋味	具有本品应有的滋味	
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， g/100g	≥ 50.0	GB/T 10786
pH值	3.5~4.6	GB/T 10786
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	18.0~22.0	GB 5009.44
无机砷（以As计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.45（双孢菇、香菇、平菇除外）	GB 5009.12

		0.25（仅适用于双孢菇、香菇、平菇）	
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.2（香菇除外） 0.5（仅适用于香菇）	GB 5009.15
^b 甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.17
六六六（HCH），mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕（DDT），mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a可先测定其总砷,当总砷含量不超过无机砷限量值时,可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则,需测定无机砷含量再作判定。 b可先测定总汞,当总汞含量不超过甲基汞限量值时,可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则,需测定甲基汞含量再作判定。			

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、固形物、pH 值、食用盐、净含量及允许短缺量的检验。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食用菌（双孢菇、金针菇、杏鲍菇、香菇、滑子菇、草菇、平菇中的一种或几种）为原料，经漂洗浸泡、预煮、冷却、分级、挑拣、切片或不切片、称量罐装、加入生活饮用水、食用盐腌制、加柠檬酸调酸、分装封口制成的不直接提供给消费者的非即食类食品加工用腌渍食用菌。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》和GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》制订了本企业标准，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。

西峡县泉满食品有限公司