



412141S-2025



西峡县佰城安食品有限公司企业标准

Q/XBS 0001S-2025

调味食用菌罐头

2025-07-15 发布

2025-07-15 实施

西峡县佰城安食品有限公司 发布

前 言

本标准由西峡县佰城安食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈永康、王志强、万贺远、高健、朱树梅。

H N
Q B

调味食用菌罐头

1 范围

本标准规定了调味食用菌罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用菌【香菇、杏鲍菇、金针菇、海鲜菇（真姬菇）、滑子蘑、茶树菇、草菇、鸡腿菇、银耳、黑木耳中的一种或几种】为主要原料，添加生活饮用水，添加食用盐、笋丝、食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、花生油、葵花籽油、芝麻油中的一种或几种）、冰糖、白砂糖、蜂蜜、味精、香辛料（孜然、八角、小茴香、花椒、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、山奈、干姜、甘草、砂仁、丁香、桂皮中的一种或几种）、辣椒、麦芽糖、果葡糖浆、牛奶、新鲜水果或其干制品或（和）其果粉（榴莲、桃、猕猴桃、蓝莓、树莓、杏、柠檬、木瓜、火龙果、橙子、橘子、杨梅、沙棘、草莓、李子、樱桃、菠萝、青梅、番石榴、香蕉、西瓜、芒果、苹果、梨、葡萄、山楂、红树莓、黑加仑、蔓越莓中的一种或几种）、粮食（玉米、小米、紫米、高粱、燕麦、荞麦、红米、黑米、藜麦、薏米、绿豆、红豆、黑豆、豌豆、红薯干、黄豆、蚕豆、芸豆、马铃薯中的一种或几种）、芝麻（黑芝麻、白芝麻）、芋头、新鲜蔬菜或其干制品或（和）其蔬菜粉（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）、水果汁及蔬菜汁（红枣、梨、苹果、桃、桂圆、李子、猕猴桃、芒果、榴莲、百香果、葡萄、红毛丹、山竹、樱桃、西瓜、木瓜、菠萝、草莓、香蕉、椰子、橘子、柠檬、杨梅、西红柿、黄瓜、生姜、胡萝卜中的一种或几种,经榨汁）、坚果籽类(花生仁、板栗、松子、腰果、核桃、榛子、开心果、夏威夷果、葵花籽仁中的一种或几种)、水产干制品[可食用鱼、鲍鱼、鱼翅、海参、干贝、虾、鱼胶（鱼泡）、蛭子中的一种或几种]、冻畜禽肉或畜禽肉干（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）、椰子粉、豆粉、牛奶粉、玉米胚粉、荞麦粉、灵芝粉、山楂粉、玉米须、南瓜籽粉、鹰嘴豆粉、牦牛胶原蛋白肽、脱脂牛奶粉、抗性糊精、马蹄、燕窝、桃胶、刀豆、小蓟、山药、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、红枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲心、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、藿香、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、茉莉花、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、枇杷叶、辣木叶、玛咖粉、牛蒡根、人参（人工种植5年及以下）、雪莲培养物、茶树花、丹凤牡丹花、蜜饯（蜜枣）、库拉索芦荟凝胶、沙棘叶、杜仲雄花、枇杷花、乌药叶、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、地黄、麦冬、天冬、化橘红、蛹虫草、魔芋粉、低聚异麦芽糖、低聚果糖中的一种或几种，添加或不添加呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸亚锡二钠、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(又名纽甜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、木糖醇、罗汉果甜苷、结冷胶、琼脂、黄原胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、赤藓糖醇、柠檬酸钠中的一种或几种，原料

验收、筛选、人工挑选、浸泡、人工挑选、沥水、切片或切粒、油炸（大豆油）或漂烫、调配、灌装、封口、杀菌、静置等工序制成的调味食用菌罐头。

根据添加原辅料不同产品可分为：清水食用菌罐头（调味食用菌罐头）、谷物食用菌罐头（调味食用菌罐头）、水果食用菌罐头（调味食用菌罐头）、坚果食用菌罐头（调味食用菌罐头）、畜肉食用菌罐头（调味食用菌罐头）、禽肉食用菌罐头（调味食用菌罐头）、畜禽肉食用菌罐头（调味食用菌罐头）、银耳罐头（调味食用菌罐头）、水产品银耳罐头（调味食用菌罐头）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用菌【香菇、杏鲍菇、金针菇、海鲜菇（真姬菇）、滑子菇、茶树菇、草菇、鸡腿菇、银耳】应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 笋丝应洁净、无污染，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 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 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 小米、紫米、高粱、燕麦、荞麦、红米、黑米、藜麦、薏米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 绿豆、红豆、黑豆、豌豆、黄豆、蚕豆、芸豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 芝麻（黑芝麻、白芝麻）应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 芋头、红薯干、马铃薯应清洁、卫生、无污染、病虫害、腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.17 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.18 麦芽糖应符合 GB/T 20883 或 GB/T 20882.5 的规定。
- 2.1.19 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.20 新鲜蔬菜、新鲜水果应清洁、卫生，无污染、无变质、无病虫害，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.21 水果干制品应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.22 水果粉、蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.23 水果汁及蔬菜汁应清洁、卫生，无污染、无病虫害、无变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.24 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.25 蔬菜干制品应符合 NY/T 959、NY/T 960 或 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.26 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.27 刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、沙棘、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔梗、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.28 代代花、白扁豆花、枳椇子、桔红、益智仁、鲜白茅根、藿香、茉莉花、桂花应洁净、无变质、无污染，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.29 杏仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.31 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.32 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.33 玫瑰茄应符合卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.34 枇杷叶应符合国家卫生计生委 2014 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.35 辣木叶、乌药叶应符合卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。
- 2.1.36 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.37 牛蒡根应符合国卫食品函〔2013〕83 号及 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.38 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。
- 2.1.39 雪莲培养物应符合卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.40 茶树花应符合卫生部 2013 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.41 丹凤牡丹花应符合国家卫生计生委 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.42 枇杷花应符合国家卫生健康委 2019 年第 2 号公告的规定。
- 2.1.43 蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.44 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.45 沙棘叶应符合国家卫生计生委 2013 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.46 杜仲雄花应符合国家卫生计生委 2014 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.47 蛹虫草应符合国家卫生计生委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.48 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.49 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.50 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.51 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.52 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.53 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.54 柠檬酸亚锡二钠应符合 GB 29940 的规定。
- 2.1.55 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.56 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。
- 2.1.57 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.58 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.59 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.60 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.61 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.62 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.63 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.64 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.65 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.66 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.67 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.68 牛奶应符合 GB 19301 的规定。
- 2.1.69 水产干制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.70 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.71 鲜、冻畜禽肉(猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉)应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.72 畜禽肉干(猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉)应符合 GB/T 23969 的规定。
- 2.1.73 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.74 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公告 2023 年第 9 号的规定。
- 2.1.75 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局《关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》(2024 年第 4 号)的规定。
- 2.1.76 椰子粉、山楂粉应符合 GH 1456 的规定。
- 2.1.77 豆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.78 牛奶粉、脱脂牛奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.79 玉米胚粉应符合 GB/T 35870 的规定。
- 2.1.80 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.81 玉米须、马蹄应清洁、卫生、无污染、无腐烂,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.82 南瓜籽粉应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.83 鹰嘴豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.84 桃胶应符合卫健委 2023 年第 8 号公告的规定。
- 2.1.85 灵芝粉应干净、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定，其所用原料灵芝应符合国家卫生健康委员会公告 2023 年第 9 号的规定。
- 2.1.86 牦牛胶原蛋白肽应符合 GB 31645 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、无胀罐（胖听）或无胀袋、容器外表无锈蚀、内壁涂料无脱落	从样品中取出适量，检查容器，将内容物倒入一洁净的白瓷盘（或同类容器）中，自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
内 容 物	色泽	具有本品应有的色泽	
	性状	具有本品应有的性状	
	滋、气味	具有本品特有的滋、气味，无酸败、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，g/100g		≥ 35（仅限银耳罐头、水产品银耳罐头） 50（其他）	GB/T 10786
可溶性固形物，g/100g（仅限银耳罐头、水产品银耳罐头）		≥ 5.0	
氯化钠（以 NaCl 计），g/100g		≤ 6.0	GB 5009.44
无机砷 ^a （以 As 计），mg/kg	仅限黑木耳、银耳为主要原料的产品	≤ 0.5（干重计）	GB 5009.11
	其它	≤ 0.5	
铅*（以 Pb 计），mg/kg	仅限香菇为主要原料的产品	≤ 0.25	GB 5009.12
	仅限黑木耳、银耳为主要原料的产品	≤ 0.8（干重计）	
	其他	≤ 0.4	
镉（以 Cd 计），mg/kg	仅限香菇为主要原料的产品	≤ 0.5	GB 5009.15
	仅限黑木耳、银耳为主要原料的产品	≤ 0.5（干重计）	
	其他	≤ 0.2	

甲基汞 ^b （以Hg计）, mg/kg	仅限黑木耳、银耳为主要原料的产品	≤	0.1（干重计）	GB 5009.17
	其他	≤	0.1	
锡 ^a （以Sn计）, mg/kg		≤	250	GB 5009.16
米酵菌酸 ^b , mg/kg		≤	0.25	GB 5009.189
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(又名纽甜) ^c , g/kg		≤	0.033	GB 5009.247
乙酰磺胺酸钾 ^c , g/kg		≤	0.3	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^c , g/kg		≤	1.0	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^c , g/kg		≤	0.3	GB 5009.298
酸价（以脂肪计）（KOH）, mg/g（仅限油炸产品）		≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g（仅限油炸产品）		≤	0.25	GB 5009.227
展青霉素 ^d , μg/kg		≤	20	GB 5009.185
注1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 注2：a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品； b 仅限于以银耳为主要原料的产品； c 仅限于添加相应食品添加剂的产品； d 适用于添加苹果、山楂及其制品的产品； e 仅限添加食用盐的产品检验； 注3：对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，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。 注4：对于制定甲基汞限量的食品可先测定其总汞，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 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

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 的规定，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、氯化钠（仅限添加食用盐的产品）、可溶性固形物【仅限银耳罐头、水产品银耳罐头】、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用菌【香菇、杏鲍菇、金针菇、海鲜菇（真姬菇）、滑子蘑、茶树菇、草菇、鸡腿菇、银耳、黑木耳中的一种或几种】为主要原料，添加生活饮用水，添加食用盐、笋丝、食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、花生油、葵花籽油、芝麻油中的一种或几种）、冰糖、白砂糖、蜂蜜、味精、香辛料（孜然、八角、小茴香、花椒、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、山奈、干姜、甘草、砂仁、丁香、桂皮中的一种或几种）、辣椒、麦芽糖、果葡糖浆、牛奶、新鲜水果或其干制品或（和）其果粉（榴莲、桃、猕猴桃、蓝莓、树莓、杏、柠檬、木瓜、火龙果、橙子、橘子、杨梅、沙棘、草莓、李子、樱桃、菠萝、青梅、番石榴、香蕉、西瓜、芒果、苹果、梨、葡萄、山楂、红树莓、黑加仑、蔓越莓中的一种或几种）、粮食（玉米、小米、紫米、高粱、燕麦、荞麦、红米、黑米、藜麦、薏米、绿豆、红豆、黑豆、豌豆、红薯干、黄豆、蚕豆、芸豆、马铃薯中的一种或几种）、芝麻（黑芝麻、白芝麻）、芋头、新鲜蔬菜或其干制品或（和）其蔬菜粉（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）、水果汁及蔬菜汁（红枣、梨、苹果、桃、桂圆、李子、猕猴桃、芒果、榴莲、百香果、葡萄、红毛丹、山竹、樱桃、西瓜、木瓜、菠萝、草莓、香蕉、椰子、橘子、柠檬、杨梅、西红柿、黄瓜、生姜、胡萝卜中的一种或几种,经榨汁）、坚果籽类(花生仁、板栗、松子、腰果、核桃、榛子、开心果、夏威夷果、葵花籽仁中的一种或几种)、水产干制品[可食用鱼、鲍鱼、鱼翅、海参、干贝、虾、鱼胶（鱼泡）、蛭子中的一种或几种]、冻畜禽肉或畜禽肉干（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）、椰子粉、豆粉、牛奶粉、玉米胚粉、荞麦粉、灵芝粉、山楂粉、玉米须、南瓜籽粉、鹰嘴豆粉、牦牛胶原蛋白肽、脱脂牛奶粉、抗性糊精、马蹄、燕窝、桃胶、刀豆、小蓟、山药、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、红枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、藿香、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、茉莉花、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、枇杷叶、辣木叶、玛咖粉、牛蒡根、人参（人工种植5年及以下）、雪莲培养物、茶树花、丹凤牡丹花、蜜饯（蜜枣）、库拉索芦荟凝胶、沙棘叶、杜仲雄花、枇杷花、乌药叶、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、地黄、麦冬、天冬、化橘红、蛹虫草、魔芋粉、低聚异麦芽糖、低聚果糖中的一种或几种，添加或不添加呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸亚锡二钠、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、木糖醇、罗汉果甜苷、结冷胶、琼脂、黄原胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、赤藓糖醇、柠檬酸钠中的一种或几种，原料验收、筛选、人工挑选、浸泡、人工挑选、沥水、切片或切粒、油炸（大豆油）或漂烫、调配、灌装、封口、杀菌、静置等工序制成的调味食用菌罐头。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，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。

西峡县佰城安食品有限公司

H N

Q B