



410318S-2018



信阳惠农农业开发有限公司企业标准

Q/XYHN 0002S-2018

食用菌制品

2018-01-24 发布

2018-01-24 实施

信阳惠农农业开发有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由信阳惠农农业开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：谷春节。

H N

Q B

食用菌制品

1 范围

本标准规定了食用菌制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以冻香菇片(条)、冻平菇片(条)、冻双孢菇片(条)、冻猴头菇片(条)、冻鸡腿菇片(条)、冻杏鲍菇片(条)、冻牛肝菌片(条)、食用盐、棕榈油、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、辣椒粉、麦芽糊精、酵母抽提物、洋葱粉、大蒜粉、香辛料(肉豆蔻、桂皮、小茴香、高良姜、砂仁、白芷)、5'-呈味核苷酸二钠、咸味香精、香辣味香精中的几种或多种为原料,经分拣、低温油炸、拌料或不拌料、冷却、包装加工而成的即食食用菌制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 冻香菇片(条)、冻平菇片(条)、冻双孢菇片(条)、冻猴头菇片(条)、冻鸡腿菇片(条)、冻杏鲍菇片(条)、冻牛肝菌片(条)应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.6 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.9 洋葱粉、大蒜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.10 香辛料(肉豆蔻、桂皮、小茴香、高良姜、砂仁、白芷)应符合 GB/T 15691 或《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.12 咸味香精、香辣味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 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	试验方法
性 状	条状或块状或片状	取样品1份,将样品倒入洁净的白色瓷盘中,在自然光线条件下,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。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具各产品应有的气、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 规定

表2 理化指标

项 目	指 标	试 验 方 法
水分, g/100g ≤	6	GB 5009.3
铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12
*总砷(以As计), mg/kg ≤	0.4	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.15
汞(以Hg计), mg/kg ≤	0.1	GB 5009.17
过氧化值(以脂肪计), g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g ≤	3	GB 5009.229

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定

表3 微生物指标

项 目	采集方案 ^a 及限量				试 验 方 法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以冻香菇片（条）、冻平菇片（条）、冻双孢菇片（条）、冻猴头菇片（条）、冻鸡腿菇片（条）、冻杏鲍菇片（条）、冻牛肝菌片（条）、食用盐、棕榈油、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、辣椒粉、麦芽糊精、酵母抽提物、洋葱粉、大蒜粉、香辛料（肉豆蔻、桂皮、小茴香、高良姜、砂仁、白芷）、5'-呈味核苷酸二钠、咸味香精、香辣味香精中的几种或多种为原料，经分拣、低温油炸、拌料或不拌料、冷却、包装加工而成的即食食用菌制品。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》制订本企业标准，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国家标准 GB 2762 的规定。

信阳惠农农业开发有限公司

Q B