



410938S-2018



河南天中亿龙食品有限公司企业标准

Q/TZS 0001S-2018

食用菌脆

2018-04-16 发布

2018-04-16 实施

河南天中亿龙食品有限公司 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》的规则要求编写。

本标准由河南天中亿龙食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南天中亿龙食品有限公司。

本标准主要起草人：许国奇、王俊丽。

H N

Q B

食用菌脆

1 范围

本标准规定了食用菌脆的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以食用菌(香菇、海鲜菇、真姬菇、草菇、猴头菌、杏鲍菇、秀珍菇中的一种或几种)、食用棕榈油、麦芽糖浆、麦芽糊精、白砂糖、食用盐为主要原料，复合调味粉(花椒粉、胡椒粉、孜然粉、辣椒粉、芥末粉、葱粉、番茄粉、海苔粉中的一种或几种复配而成)为调味粉，经挑选、清洗、预煮、真空浸渍、速冻、脆化(真空油炸、冻干)、调味、充氮包装而成即食的食用菌脆。

2 原辅料

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用菌(香菇、海鲜菇、真姬菇、草菇、猴头菌、杏鲍菇、秀珍菇)应符合 GB 7096 的要求。

2.1.2 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 麦芽糖浆应符合 QB/T 2347 和 GB 15203 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 复合调味粉应符合 DBS41/001 的规定。

2.1.9 花椒粉、胡椒粉、孜然粉、辣椒粉、芥末粉、葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。

2.1.11 海苔粉应符合 GB/T 23596 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	具有本产品特有的性状，基本无碎屑	从样品中取出10g，倒入一洁净烧杯中，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	具有本产品特有的色泽	
气味	具有本产品特有清香，无异味。	
滋味	口感酥脆	
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
水分 g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH) mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.15
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.17
* 该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 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌 /25g	5	0	0	/	GB 4789.4

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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的要求；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、净含量、水分、酸价、过氧化值、大肠菌群、菌落总数。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

食用菌脆是以食用菌(香菇、海鲜菇、真姬菇、草菇、猴头菌、杏鲍菇、秀珍菇中的一种或几种)、食用棕榈油、麦芽糖浆、麦芽糊精、白砂糖、食用盐为主要原料,复合调味粉(花椒粉、胡椒粉、孜然粉、辣椒粉、芥末粉、葱粉、番茄粉、海苔粉中的一种或几种复配而成)为调味粉,经挑选、清洗、预煮、真空浸渍、速冻、脆化(真空油炸、冻干)、调味、充氮包装而成即食的食用菌脆。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,参照相关国标、行标的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 GB2762 的规定。

河南天中亿龙食品有限公司

H N

Q B