



413315S-2018



洛阳优谷生态食品有限公司企业标准

Q/LYS 0005S-2018

蔬菜食用菌制品

2018-10-31 发布

2018-10-31 实施

洛阳优谷生态食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由洛阳优谷生态食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张庆毅、李静。

H N

Q B

蔬菜食用菌制品

1 范围

本标准规定了蔬菜食用菌制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以熟制的黄秋葵、白萝卜干、胡萝卜干、心里美萝卜干、香芋干、芋头干、香菇干、紫薯干、马铃薯干、青刀豆、南瓜干、杏鲍菇干中的一种或一种以上为原料，经原料验收、挑拣或不挑拣、按配比配料或不配料、混合或不混合、定量分装而成的蔬菜食用菌制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 熟制胡萝卜干应符合 QB/T 2076 的规定。

2.1.2 熟制香菇干、杏鲍菇干应符合 QB/T 2076 和 GB 7096 的规定。

2.1.3 熟制马铃薯干应符合 QB/T 2076 的规定。

2.1.4 熟制黄秋葵、白萝卜干、心里美萝卜干、香芋干、芋头干、紫薯干、青刀豆、南瓜干应符合 QB/T 2076 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取样品约50g,置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光下观察性状、色泽和杂质,嗅其气味,用温开水漱口,尝其滋味。
气味、滋味	具有该产品应有的滋味、气味,口感酥脆	
性状	具有该产品应有的性状	
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	GB 5009.3
镉 ^a , mg/kg	≤	0.5	GB 5009.15
总汞 ^a , mg/kg	≤	0.1	GB 5009.17
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
注: 1. *铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 2. a 仅适用于食用菌制品。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
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
注: 1. ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; 2. n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 其他要求

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; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

2.7 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

蔬菜食用菌制品以熟制的黄秋葵、白萝卜干、胡萝卜干、心里美萝卜干、香芋干、芋头干、香菇干、紫薯干、马铃薯干、青刀豆、南瓜干、杏鲍菇干中的一种或一种以上为原料，经原料验收、挑拣或不挑拣、按配比配料或不配料、混合或不混合、定量分装而成的蔬菜食用菌制品。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。

洛阳优谷生态食品有限公司

H N

Q B