



411711S-2018



固始县天成食品有限公司企业标准

Q/GTC 0001S-2018

食用菌制品

2018-06-12 发布

2018-06-12 实施

固始县天成食品有限公司 发布

前 言

本标准根据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。

本标准由固始县天成食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王华、熊国安、杨继明、曾维思、汪喜俊、陈传明。

H N

Q B

食用菌制品

1 范围

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

本标准适用于以食用菌（草菇、口蘑、杏鲍菇、香菇、金针菇、双孢菇、茶树菇、猴头菇、鸡腿菇、白灵菇、竹荪、黑木耳、羊肚菌）中的一种为原料，经清洗、分切或不分切、漂烫、沥水，加入食用盐，加入山梨酸钾、柠檬酸，经混合、包装而成的非即食食用菌制品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 食用菌（草菇、口蘑、杏鲍菇、香菇、金针菇、双孢菇、茶树菇、猴头菇、鸡腿菇、白灵菇、竹荪、黑木耳、羊肚菌）应符合GB 7096的规定。

2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.4 山梨酸钾应符合GB 1886.39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的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	条状、块状、片状或原料固有性状	取样品 1 份，置于白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，样品用开水冲调后，用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，味咸，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的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分, g/100g	≥ 30	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 20	GB 5009.44
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.15
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.17
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762			

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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、水分、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

食用菌制品是以食用菌（草菇、口蘑、杏鲍菇、香菇、金针菇、双孢菇、茶树菇、猴头菇、鸡腿菇、白灵菇、竹荪、黑木耳、羊肚菌）中的一种为原料，经清洗、分切或不分切、漂烫、沥水，加入食用盐，加入山梨酸钾、柠檬酸，经混合、包装而成的。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》标准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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。

固始县天成食品有限公司