



412272S-2018



漯河市平平食品有限责任公司企业标准

Q/LHPP 0002S-2018

---

# 食用菌制品

2018-07-31 发布

2018-07-31 实施

---

漯河市平平食品有限责任公司 发布

## 前 言

本标准符合 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。

本标准由漯河市平平食品有限责任公司提出。

本标准起草单位：漯河市平平食品有限责任公司。

本标准主要起草人：刘忠思、李勇、侯换超、马杰、邓海艳。

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，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以木耳或香菇为主要原料，经清洗、浸泡、脱水后按比例加入食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、乳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、柠檬酸、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、海藻糖、冰乙酸（又名冰醋酸）、碳酸氢钠、氯化钙、添加一种或多种辐照香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香）、葱、姜、蒜、郫县豆瓣、辣椒酱、植物油（大豆油或菜籽油）、添加一种或多种咸味食品用香精（牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、羊肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味）经调味、包装、杀菌、包装工艺加工制成的食用菌制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 木耳、香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 乳酸钠应符合 QB/T 4480 的规定。
- 2.1.6 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB1886.171 的规定。
- 2.1.7 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.12 葡萄糖酸- $\delta$ -内脂应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.13 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.14 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.15 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.16 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.17 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.18 花椒应符合 GB/T30391 的规定。
- 2.1.19 八角应符合 GB/T23183 的规定。
- 2.1.20 孜然应符合 GB/T22267 的规定。
- 2.1.21 桂皮应符合 GB/T30381 的规定。
- 2.1.22 小茴香应符合 DB65/T 2010 的规定。
- 2.1.23 葱、蒜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 姜应符合 GB/T30383 的规定。
- 2.1.25 郫县豆瓣应符合 GB/T20560 的规定。
- 2.1.26 辣椒酱应符合 NY/T1070 的规定。

2.1.27 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.28 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.29 咸味食品用香精（牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、羊肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味）应符合 GB 30616 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	具有产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态,闻其气味,用温开水漱口,品尝其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味	
状态	具有产品应有的状态,无正常视力可见外来异物,无霉变,无虫蛀	

## 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	≤ 90	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), %	≤ 3.5	GB 5009.44
山梨酸钾(以山梨酸计)/(g/kg)	≤ 0.45	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
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
同一功能食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占GB2760规定最大使用量的比例之和不应超过1; *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。		

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3第二法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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 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。

## 2.7 其他要求

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

合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以木耳或香菇为主要原料，经清洗、浸泡、脱水后按比例加入食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、乳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、柠檬酸、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、海藻糖、冰乙酸（又名冰醋酸）、碳酸氢钠、氯化钙、添加一种或多种辐照香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香）、葱、姜、蒜、郫县豆瓣、辣椒酱、植物油（大豆油或菜籽油）、添加一种或多种咸味食品用香精（牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、羊肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味）经调味、包装、杀菌、包装工艺加工制成的食用菌制品。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》，特制订本企业标准，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《食品安全国家标准 食品中污染物的限量》中的规定。

漯河市平平食品有限责任公司