



410199S-2019



河南天中亿龙食品有限公司企业标准

Q/TZS 0001S-2019

食用菌脆

2019-01-21 发布

2019-01-21 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。

本标准自发布实施日起替代Q/TZS 0001S-2018（备案号：410938S-2018）。

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。

本标准适用于是以食用菌（香菇、海鲜菇、真姬菇、草菇、猴头菇、杏鲍菇、秀珍菇中的一种或几种）为主要原料，经挑选、清洗、预煮、辅以食用棕榈油、麦芽糖浆、麦芽糊精、白砂糖、食用盐，经真空浸渍、速冻、脆化（真空油炸、冻干），添加或不添加复合调味料（花椒粉、胡椒粉、孜然粉、辣椒粉、芥末粉、葱粉、番茄粉、海苔粉、巧克力粉、谷氨酸钠、洋葱粉、大蒜粉、鸡肉粉、酵母抽提物、食品用香精、二氧化硅、酿造酱油、玉米淀粉、牛肉粉、黑胡椒粉、水解大豆蛋白、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、生姜粉、小茴香粉、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、葡萄糖中的一种或几种复配而成），充氮包装而成即食的食用菌脆。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用菌(香菇、海鲜菇、真姬菇、草菇、猴头菇、杏鲍菇、秀珍菇)应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 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 GB/T 20883 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 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.9 海苔粉应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.10 复合调味料应符合 GB31644 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
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 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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

^a样品的采样及处理按GB4789.1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

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要求、净含量及允许短缺量、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、猴头菇、杏鲍菇、秀珍菇中的一种或几种）为主要原料，经挑选、清洗、预煮、辅以食用棕榈油、麦芽糖浆、麦芽糊精、白砂糖、食用盐，经真空浸渍、速冻、脆化（真空油炸、冻干），添加或不添加复合调味料（花椒粉、胡椒粉、孜然粉、辣椒粉、芥末粉、葱粉、番茄粉、海苔粉、巧克力粉、谷氨酸钠、洋葱粉、大蒜粉、鸡肉粉、酵母抽提物、食品用香精、二氧化硅、酿造酱油、玉米淀粉、牛肉粉、黑胡椒粉、水解大豆蛋白、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、生姜粉、小茴香粉、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、葡萄糖中的一种或几种复配而成），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