



410965S-2019



西峡县家家宝食品有限公司企业标准

Q/XJS 0001S-2019

香脆食用菌

2019-04-30 发布

2019-04-30 实施

西峡县家家宝食品有限公司 发布

前 言

本标准按GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准中附录A为规范性附录。

本标准由西峡县家家宝食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：樊苏玲、张丽娜。

H N

Q B

香脆食用菌

1 范围

本标准规定了香脆食用菌的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以食用菌【香菇、草菇、真姬菇、白玉菇(真姬菇的一种)、平菇、杏鲍菇、海鲜菇、鲍鱼菇、木耳、秀珍菇、金针菇、猴头菇、鸡腿菇、茶树菇、口蘑、双孢蘑菇】中的一种或几种为主要原料，经分选、清洗、修整切分或不切分、预煮、沥水，用食用盐、白砂糖、麦芽糊精、麦芽糖、饮用水中的多种进行浸渍，再速冻、真空油炸（棕榈油）、脱油、冷却，然后用调味粉（黑胡椒粉调味料、番茄粉调味料、海苔粉调味料、芥末海苔粉调味料、酱香牛肉粉调味料、芥末粉调味料、麻辣粉调味料、芝士粉调味料、蟹黄粉调味料、香葱粉调味料、蛋黄粉调味料、藤椒麻鸡调味料、肉松味调味料、抹茶味调味料、鲜虾粉调味粉）中的一种或多种进行调味或不调味、包装而成的香脆食用菌。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用菌【香菇、草菇、真姬菇、白玉菇(真姬菇的一种)、平菇、杏鲍菇、海鲜菇、鲍鱼菇、木耳、秀珍菇、金针菇、猴头菇、鸡腿菇、茶树菇、口蘑、双孢蘑菇】应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.11 调味粉（黑胡椒粉调味料、番茄粉调味料、海苔粉调味料、芥末海苔粉调味料、酱香牛肉粉调味料、芥末粉调味料、麻辣粉调味料、芝士粉调味料、蟹黄粉调味料、香葱粉调味料、蛋黄粉调味料、藤椒麻鸡调味料、肉松味调味料、抹茶味调味料、鲜虾粉调味粉）应符合 Q/ADD 0001S 的规定，见附录 A。

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	具有产品应有的性状	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，用温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有食用菌应有的色泽，可附着有辅料油炸后的颜色	
气、滋味	具有食用菌特有的香味，酥脆可口，无刺激、焦糊、酸败等异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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, %	≤ 10.0	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	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	≤ 0.8	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

*铅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	≤	3000 (原味香脆食用菌)			GB 4789.2
		30000 (调味香脆食用菌)			
大肠菌群, MPN/g	≤	0.3 (原味香脆食用菌)			GB 4789.3 MPN计数法
		0.9 (调味香脆食用菌)			
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

^a采样方案按GB 4789.1的规定执行。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用菌【香菇、草菇、真姬菇、白玉菇(真姬菇的一种)、平菇、杏鲍菇、海鲜菇、鲍鱼菇、木耳、秀珍菇、金针菇、猴头菇、鸡腿菇、茶树菇、口蘑、双孢蘑菇】中的一种或几种为主要原料，经分选、清洗、修整切分或不切分、预煮、沥水，用食用盐、白砂糖、麦芽糊精、麦芽糖、饮用水中的多种进行浸渍，再速冻、真空油炸（棕榈油）、脱油、冷却，然后用调味粉（黑胡椒粉调味料、番茄粉调味料、海苔粉调味料、芥末海苔粉调味料、酱香牛肉粉调味料、芥末粉调味料、麻辣粉调味料、芝士粉调味料、蟹黄粉调味料、香葱粉调味料、蛋黄粉调味料、藤椒麻鸡调味料、肉松味调味料、抹茶味调味料、鲜虾粉调味粉）中的一种或多种进行调味或不调味、包装而成的香脆食用菌。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》和 QB/T 2076 《水果、蔬菜脆片》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

西峡县家家宝食品有限公司

QB