

Q/JBH

锦州百合食品有限公司企业标准

Q/JBH 0006S-2015

腌制食用菌制品

2015-XX-XX 发布

2015-XX-XX 实施

锦州百合食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准食品安全指标按照 GB 7096-2003《食用菌卫生标准》、GB 2714-2003《酱腌菜卫生标准》和 GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限值》制定。其它指标根据《食用菌制品生产许可证审查细则（2006版）》及产品实测值制定。

本标准由锦州百合食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张运生、高元、左文家、董树权、范文强。

本标准属首次发布。

腌制食用菌制品

1 范围

本标准规定了腌制食用菌制品的产品分类、要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜金针菇、杏鲍菇为原料，添加食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食醋、辣椒粉、香辛料及食品添加剂（山梨酸钾），经清洗、腌制、切断、脱盐、配料、混合渍入、包装、杀菌等主要工艺加工制成的腌制食用菌制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 317 白砂糖

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌的检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌的检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5009.7 食品中还原糖的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐和硝酸盐的测定

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 12456 食品中总酸的测定

GB/T 12457 食品中氯化钠的测定

GB 13736 食品添加剂 山梨酸钾
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 18187 酿造食醋
GB/T 23183 辣椒粉
SB/T 10337 配制食醋
GB 28050 食品国家安全标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号 《食品标识管理规定》

3 产品分类

3.1 香辣金针菇

以新鲜金针菇为原料，经烫漂、盐渍咸坯，再经脱盐、脱水后用盐、糖、味精、辣椒粉和香辛料等调味品腌渍加工而成的食用菌制品。

3.2 麻香杏鲍菇

以新鲜杏鲍菇为原料，经烫漂、盐渍咸坯，再经脱盐、脱水后用盐、糖、味精和和香辛料等调味品腌渍加工而成的食用菌制品。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 生产用菌：金针菇、杏鲍菇应新鲜、无腐烂、无霉变、无虫蛀、无肉眼可见外来杂质，不得混有非食用的杂菌，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.4 谷氨酸钠（味精）：应符合 GB/T 8967 的规定
- 4.1.5 食醋：应符合 GB 18187 和 SB/T 10337 的规定。
- 4.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.7 辣椒粉：应符合 GB/T 30382、GB/T 23183 的规定。
- 4.1.8 山梨酸钾：应符合 GB 13736 的规定。
- 4.1.9 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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
	香辣金针菇	麻香杏鲍菇	
色 泽	色泽洁白或微鹅黄色，有红油光泽	色泽洁白，有红油光泽	将抽检样品置于白色的塑料盘或不锈钢盘中，在
香 气	具有辣油香气，无不良气味	具有麻油应有的香气，无不良气味	

滋 味	无酸味、无异味	无异味	自然光下或相当于自然光的室内用视觉观察鉴别
形 态	具有各种产品应有的规格，薄厚均匀，无杂质，卤汁无混浊		
质 地	具有各种产品特有的脆、嫩质地		

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
水分/(g/100g) ≤	90	GB 5009.3
食盐（以氯化钠计）/(g/100g) ≤	4	GB/T 12457
总酸（以乳酸计）/(g/100g) ≤	2	GB/T 12456
砷(以总 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB/T 5009.11
铅(以 Pb 计) /(mg/kg) ≤	1.0	GB 5009.12
汞(以总 Hg 计)/(mg/kg) ≤	0.1	GB/T 5009.17
镉（以 Cd 计）/(mg/kg) ≤	0.5	GB/T 5009.15
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）/(mg/kg) ≤	20	GB 5009.33
六六六/(mg/kg) ≤	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg) ≤	0.1	GB/T 5009.19

4.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标				检验方法
菌落总数/（CFU/g） ≤	500				GB 4789.2
大肠菌群/（MPN/g） ≤	30				GB/T 4789.3-2003
致病菌	采样方案及限量（若非指定，均以/25 g 或/25 mL 表示）				
	n	c	m	M	—
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g (mL)	1000 CFU/g (mL)	GB 4789.10 第二法
注：n 为同一批次产品应采集的样件数； 为同一批次产品应采集的样件数； c 为最大可允许超出 m 值的样品数； m 为致病菌可接受 为致病菌指标可接受水平的限量值； M 为致病菌指标最高食品安全限量值。					

4.5 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料、包装材料须经本企业质检部门检验合格或验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

5.2 组批与抽样

5.2.1 组批规则

以同一次投料，同一班组生产加工的同一品种、同一规格包装的产品为一组批。

5.2.2 抽样原则

每批产品随机抽样不得少于 20 个最小包装（总量不少于 3kg）。样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.4 出厂检验

5.4.1 每批产品需经企业质量检验部门按标准规定检验合格，出具产品合格证后，方可入库出厂。

5.4.2 出厂检验项目包括净含量、感官要求、水分、食盐、总酸、菌落总数、大肠菌群。

5.5 型式检验

5.5.1 型式检验项目为本标准规定的全部项目

5.5.2 一般情况下，型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与上次型式检验差异较大时和质检部门认定有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有异议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.5.3 判定规则

产品检验项目结果全部符合本标准，判为合格品。有不合格项时，可以加倍抽样复检。以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

标志应符合 GB 7718、GB 28050《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。每批产品的平均净含量不得低于标示值。

6.2 包装

6.2.1 包装材料

包装材料应符合国家食品包装材料标准及相关卫生要求的规定。产品的内包装为复合食品包装袋，应符合 GB 9683 的规定。包装材料封口应严密。产品运输包装采用纸箱应符合 GB/T 6543 规定。

6.2.2 包装要求

应封装严密、无渗漏、无鼓盖或无涨袋。外包装为瓦楞纸板箱或其他包装容器，封扎应牢固。

6.3 运输

在运输过程中，应轻拿轻放，防止日晒雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒有害、有污染的物品混运。

6.4 贮存

应贮存在阴凉、干燥、通风的专用仓库内，产品应离墙、隔地垫离 10cm。不得与有毒、有害、有异味和易腐蚀的物品混运。

在上述贮存条件下，常温保质期为 12 个月。
