

Q/FJS

抚顺金三顺食品有限公司企业标准

Q/FJS 0009S-2023

代替 Q/FJS 0009S-2022

水煮蘑菇

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

抚顺金三顺食品有限公司 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其他指标根据产品实测值制定。

本标准代替Q/FJS 0009S-2022《水煮蘑菇》。

本标准与Q/FJS 0009S-2022《水煮蘑菇》首次发布的主要差异：

——修改了标准前言；

——修改标准范围；

——核查并补充规范性引用文件；

——修改了铅、镉、无机砷、甲基汞的指标。

——增加了理化指标铅、镉、无机砷、甲基汞的检验方法。

本标准由抚顺金三顺食品有限公司提出并起草。

本标准主起草人：闵淑荣。

水煮蘑菇

1 范围

本标准规定了水煮蘑菇要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以盐渍蘑菇为主要原料，以食用盐为辅料（或不添加），经清洗脱盐、预煮、冷却、精选、清洗、配料、添加食品添加剂（柠檬酸、D-异抗坏血酸钠（或不添加）、山梨酸钾，经杀菌、真空包装而制成的非即食蘑菇产品。

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 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

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/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 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 7096 食用菌卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 28050 食品安全国家标准 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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

水煮蘑菇

以盐渍蘑菇为主要原料，以食盐为辅料（或不添加），添加食品添加剂山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠（或不添加）、柠檬酸，经清洗、脱盐、预煮、冷却、精选、清洗、配料、杀菌、真空包装制成的非即食水煮蘑菇。

4.1 原料要求

生产所用、原辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定

4.1.1 盐渍蘑菇：应符合GB 7096、GB 2714和GB 2763的规定。

4.1.2 食用盐：应符合GB/T 5461的规定。

4.1.3 柠檬酸：应符合GB 1886.235的规定。

4.1.4 山梨酸钾：应符合GB 1886.39的规定。

4.1.5 D-异抗坏血酸钠：应符合GB 1886.28的规定。

4.1.6 生产用水：应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表1要求。

表1 感官要求

| 项 目 | 要 求 | 试验方法 |
|-------|-----------------|-----------------------------------|
| 色 泽 | 具有蘑菇应有的色泽 | 将包装打开后倒入白瓷盘观察色泽、组织状态及杂质，嗅其味、口尝滋味。 |
| 滋味与气味 | 有蘑菇的滋味与气味、无异味 | |
| 外 观 | 菌体形态完整、大小基本均匀一致 | |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质 | |
| | | |

4.3 理化指标

应符合表2要求。

表2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 试验方法 |
|---------------------|--------|--------------|
| 固形物含量/(g/100g) | 25~60 | GB/T 10786 |
| 食盐（以NaCl计）/(g/100g) | ≤ 3.6 | GB5009.44 |
| 无机砷（以As计）/(mg/kg) | ≤ 0.5 | GB/T 5009.11 |
| 甲基汞（以Hg计）/(mg/kg) | ≤ 0.1 | GB/T 5009.17 |
| 铅（以Pb计）/(mg/kg) | ≤ 0.3 | GB 5009.12 |
| 镉（以Cd计）/(mg/kg) | ≤ 0.19 | GB/T 5009.15 |

4.4 农药最大残留量

应符合 GB 2763 的规定。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 标准规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定方法测定。

5 检验规则

5.1 原料入库检验

原料、包装材料等入库前应由生产厂的质量监督检验部门按标准要求检查，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同一班次生产的产品为一批进行检验，从每批产品中随机抽取一定数量样品，分为 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

5.3 出厂检验

产品必须经厂质量检验部门检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、固形物含量、食盐。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准中的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年检验一次。遇有下列情况之一时亦应进行：

- 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) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时；

5.4.3 检验规则

产品经检验全部符合标准要求时，判定为合格品，如有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《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。

6.2 包装

内包装材质为塑料复合膜，应符合 GB/T 10004 的规定，外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 有关要求。材料及容器均需整洁，无破损，包装密封良好。

6.3 运输

运输工具应保持清洁，运输过程中防止受潮、雨淋、高温、暴晒、重压和人为损坏。不得与有害、有异味、有腐蚀性的物品混装、混运。装卸过程中应轻装、轻卸，严禁抛掷。

6.4 贮存

成品严禁露天堆放，应防雨、防潮、防晒。库房内应保持清洁、干燥、通风良好。不得与有毒、有害物品同库存放。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 12 个月。

水煮蘑菇企业标准编制说明

一、标准编制的目的

水煮蘑菇目前无对应的国家食品安全标准、行业标准和地方标准可作为本产品的执行标准。根据国家《标准法》的有关规定，为保证食品安全，我企业特制水煮蘑菇企业标准，作为今后单位生产水煮蘑菇的质量控制、产品检测和产品销售的依据。

二、标准主要内容制订依据

本厂生产的水煮蘑菇，是以盐渍蘑菇为原料，以食用盐为辅料（或不添加），经清洗脱盐、预煮、冷却、精选、清洗、配料、添加食品添加剂（柠檬酸、D-异抗坏血酸钠（或不添加）、山梨酸钾、），经杀菌、真空包装而制成的非即食蘑菇产品。

三、标准编写的依据

本企业根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。依据《食品安全法》、《卫生部食品安全企业标准管理办法》和《辽宁省实施食品安全企业标准备案办法细则》等管理法规的规定要求，制定了水煮蘑菇企业标准。

本标准根据 GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的机构和编写规则》的要求进行编写。

本标准食品安全指标根据GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，其他指标根据产品实测值制定。

四、与现行有效参照的标准比较

| 编号 | 检测项目 | 企业标准的检测指标值 | 引用标准的检测指标值 | 依据 (引用标准名称) | 是否符合 引用依据 |
|----|--|--|---|--|----------------------------------|
| 1 | 感官要求 色泽: 滋味与气味: 外观: 杂质: | 具有蘑菇应有的色泽 有蘑菇的滋味与气味、无异味 菌盖形态完整、大小基本均匀一致 无肉眼可视外来杂物 | | | |
| 2 | 理化指标 食盐(以氯化钠计)/(g/100g) 固形物含量/(g/100g) 无机砷(以As计)/(mg/kg) 铅(以Pb计)/(mg/kg) 甲基汞(以Hg计)/(mg/kg) 镉(以Cd计)/(mg/kg) | ≤3.6 25-60 ≤0.5 ≤0.3 ≤0.1 ≤0.19 | ≤3.6 25-60 ≤0.5 ≤0.3 ≤0.1 ≤0.2 | GB 2762 GB 2762 GB 2762 GB 2762 | 符合 符合 符合 严于 |

五、严于国家标准的说明

GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定酱腌菜食品中镉的限量为≤0.2mg/kg。本标准规定镉限量为≤0.19mg/kg,严于国家标准。