

辽宁省抚顺市食品安全企业标准备案
21991 0046 S-2023
标准备案日期 2023年7月27日

Q/LJW

辽宁金饭碗食品有限公司企业标准

Q/LJW 0003S—2023

即食食用菌制品

2023-07-26 发布

2023-08-26 实施

辽宁金饭碗食品有限公司 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准中食品安全指标依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅指标严于国家标准，微生物指标参照GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》制定，其它指标根据产品实测值制定。

本文件起草单位：辽宁金饭碗食品有限公司

本文件主要起草人：邵军

即食食用菌制品

1 范围

本标准规定了即食食用菌制品的术语和定义、技术要求及检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以食用菌为主要原料，以食用盐、黄豆酱、食用植物油、干辣椒、绵白糖、味精、酱油、蚝油、枸杞、红枣、大蒜、生姜、丁香、小茴香、肉豆蔻、白芷、陈皮、花椒，大料等为辅料，经挑选、浸泡或不浸泡、清洗、修整或分切、配料、包装、蒸熟加工制成的即食食用菌制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 1445 绵白糖
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 5009.11 食品安全国家标准 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 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 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 18672 枸杞

GB/T 21999 蚝油
GB/T 24399 黄豆酱
GB/T 24700 大蒜 冷藏
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T 30383 生姜
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
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文件。

3.1

即食食用菌制品

以食用菌为主要原料，以食用盐、黄豆酱、食用植物油、干辣椒、绵白糖、味精、酱油、蚝油、枸杞、红枣、大蒜、生姜、丁香、小茴香、肉豆蔻、白芷、陈皮、花椒，大料等为辅料，经挑选、浸泡或不浸泡、清洗、修整或分切、配料、包装、蒸熟加工制成的即食食用菌制品。

4 技术要求及检验方法

4.1 原辅料要求

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 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.3 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。
- 4.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.6 蚝油：应符合 GB/T 21999 的规定。
- 4.1.7 酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.1.8 黄豆酱：应符合 GB/T 24399 的规定。
- 4.1.9 干辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.10 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.11 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.12 大蒜：应符合 GB/T 24700 的规定。

4.1.13 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。

4.1.14 丁香、小茴香、肉豆蔻、白芷、陈皮、花椒、大料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.15 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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	

4.3 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
食盐（以Cl计）/（%）	≤4.0	GB 5009.44
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.28	GB 5009.12
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤0.2	GB 5009.15或GB 5009.268
甲基汞 ^a （以Hg计）/（mg/kg）	≤0.1	GB 5009.17
无机砷 ^b （以As计）/（mg/kg）	≤0.5	GB 5009.11
^a 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。 ^b 对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。		

4.4 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 ^a 及限量（若非指定，均以25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0	—	GB 4789.6
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

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 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

4.7 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验规则

5.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应经企业质量检验部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同一批次投料、同一工艺，同一生产线、同一班次生产的，同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备检，抽样数量应满足检验和备检需要。

5.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准要求逐批检验。检验合格并签发质量合格证明后的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、食盐、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为技术要求中的全部项目

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验

- 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) 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) 国家市场监督管理总局提出要求时。

5.5 判定规则

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、运输和贮存

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

产品包装材料应符合国家食品包装材料有关标准规定。产品的内包装 GB4806.7、GB9683 的规定，外包装应符合 GB/T 6543 的规定。包装牢固，密封好，无渗漏。箱内应附有产品合格证。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，运输中不得与有毒、有害、有异味、有污染物品混运，并有防日晒、雨淋设施，防压，防摔。

6.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。贮存物品不得直接接触墙面、地面，应与墙壁、地面保持适当距离，以利于空气流通及物品搬运。

在符合本标准规定的贮存条件下，自产品生产之日起常温保存，保质期 8 个月。
