Q/MZS

攀枝花抿嘴食品科技有限公司企业标准

Q/MZS0001S-2025

调味食用菌

2025-11-20 发布　　2025-12-20 实施

攀枝花抿嘴食品科技有限公司　发布

目次

前言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 技术要求 2
4 检验规范 4
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 5

前言

依据《中华人民共和国食品安全法》，按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》要求，起草了《调味食用菌》[illegible]

本标准由攀枝花捩嘴食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：攀枝花捩嘴食品科技有限公司。

本标准主要起草人：邓丽。

调味食用菌

1 范围

本标准规定了调味食用菌的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以食用菌为原料，辅以或不辅以新鲜蔬菜、腌渍蔬菜、食用盐、食糖、食用植物油、调味品、香辛料等中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂，经选料、去杂、清洗、分切、炸制、调配、炒制、包装、杀菌等工艺而成的调味食用菌。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 4789.1 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 4789.10 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 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
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 15691 香辛料调味品通用技术条件
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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
3.1.2 新鲜蔬菜应无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 或相应的食品标准或有关规定。
3.1.3 腌渍蔬菜应符合 GB 2714 的规定。
3.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
3.1.5 食糖应符合相应的食品标准或有关规定。
3.1.6 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
3.1.7 调味品应符合相应的食品标准或有关规定。
3.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
3.1.9 其他辅料应符合相应的食品标准或有关规定。
3.1.10 食品添加剂应符合相应的食品添加剂标准[redacted]
3.1.11 水及生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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
色泽	具有本产品固有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中，在充足的自然光下，观察色泽、组织形态/性状，尝其滋味，嗅其气味，检查有无杂质。
组织形态/性状	具有本产品固有的组织形态/性状	
滋味、气味	具有本产品固有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质、无霉变	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项目		指 标	检验方法
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤	8.0	GB 5009.44
酸价[a](以脂肪计)/(KOH)/(mg/g)	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值[a](以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐[b](以 $NaNO_2$ 计) /(mg/kg)	≤	20	GB 5009.33
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.28	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.15
甲基汞(以 Hg 计)/ (mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.17

[a]仅限含油脂的产品；
[b]仅限添加腌渍蔬菜产品检测。

3.4 致病菌限量

即食产品应符合表 3 的规定。

表 3 致病菌限量

项目	采样方案及限量				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	100	1000	GB 4789.10 第二法
样品的采样及处理按 GB 1 执行					

3.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 国家标准和国家相关规定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.9 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《[redacted]管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经本单位检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时，每半年进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验。

a) 产品定型时；

b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；

c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；

d) 停产 3 个月以上恢复生产时；

e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次应当从每批产品中随机抽取满足检验用量的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2　型式检验的样品应当从出厂检验合格的产品中随机抽取满足检验用量的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6　判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判定为该 批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

5　标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1　标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和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》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2　包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3　运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防曝晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4　贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无[illegible]贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污[illegible]

5.5　保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，[illegible]识或说明书标注的保质期执行。