

# Q/CHC

## 昌宁县田园镇恒昌食用菌加工厂企业标准

Q/CHC 0001S—2022

代替 Q/CHC 0001S-2019

### 食用菌罐头

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5305003/S-2022  
备案日期: 2022年10月24日

云南省  
备案  
备案日

2022 - 10 - 24 发布

2022 - 10 - 31 实施

昌宁县田园镇恒昌食用菌加工厂

发布

Q/CHC 0001S—2022

### 前 言

我厂生产的食用菌罐头是以新鲜食用菌为原料，经分拣、清洗、切片、水煮（或油炸）、调味、装罐、杀菌等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组合生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》、GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》的规定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/CHC 0001S-2019。

本标准由昌宁县田园镇恒昌食用菌加工厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：兰恒昌。

# 食用菌罐头

## 1 范围

本标准规定了食用菌罐头的产品分类、技术要求、检测规则、标签、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜食用菌为原料，经分拣、清洗、切片、水煮（或油炸）、调味、装罐、杀菌等工艺制成的食用菌罐头。

## 2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本文件的引用是必不可少的，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。

## 3 产品分类

### 3.1 盐水食用菌罐头

以新鲜食用菌为原料，经分拣、清洗、整形、调味、盐水熟制、装罐、密封、加热杀菌工艺加工制成的盐水食用菌罐头。

### 3.2 油炸食用菌罐头

以新鲜食用菌为原料，经分拣、清洗、切块、油炸、调味、装罐、密封、加热杀菌工艺加工制成的油炸食用菌罐头。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 食用菌：应新鲜，菇形完整，无污染、无霉变，不得混有非食用杂菌，并符合 GB 7096 的规定。

4.1.2 菜籽油：应符合 GB/T 1536 的规定。

4.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.4 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 其他辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

### 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
----	----	------

1

表1（续）

色泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于白瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口后，品尝其滋味。
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，咸淡适中，无异味	
状态	具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无霉变，无虫蛀	

### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标		检验方法
	盐水食用菌罐头	油炸食用菌罐头	
水分，g/100g	≤	85	GB 5009.3
固形物含量，%	≥	50.0	GB/T 10786
酸价（以脂肪计），mg/g	≤	—	GB/T 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	—	GB/T 5009.227

### 4.4 污染物指标

应符合表3的规定。

表3 污染物指标

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8

### 4.5 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌要求，按GB 4789.26规定的方法检验。

### 4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

### 4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

### 4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的测定，并按JJF 1070 规定的方法测定。

### 4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 4.10 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 8950的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

以同一原料、同一班次生产的同一品种，同一规格产品为一个批次。

### 5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于200个独立包装，总质量不得少于50kg，抽取不少于8个独立包装的样品（总质量不少于4kg），样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经本厂检验室按本标准进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求是。

### 5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格，则判定该产品不合格，其余指标任一项不合格，可用留样进行复检，以复检结果为准。

准备案章  
月 日

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

- 6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。
- 6.1.2 外包装图标标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，有防尘、防雨、防晒设施。产品不得与其它有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装。装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压，严禁抛掷。

### 6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内；离地、离墙堆放，堆码高度以提取方便为宜。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。。

## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2022年9月14日至2022年9月24日在企业标准信息公共服务平台上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。

阜阳市恒昌食品有限公司

备案单位（盖章）

2022年10月24日

兰恒昌

备案单位主要负责人（签字）

2022年10月24日

