

Q/ZYS

中甸野生食品进出口有限责任公司企业标准

Q/ZYS 0001 S—2020

代替 Q/ ZYS 0001 S-2016

食用菌罐头

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53340004 S-0000
备案日期: 0000 年 00 月 00 日

2020 - 03 - 23 发布

2020 - 04 -03 实施

中甸野生食品进出口有限责任公司

发布

前 言

我公司生产的食用菌罐头是以食用菌为原料，经挑选、清洗、分切、调味或不调味、排气、密封、高压灭菌、冷却、包装等工艺加工制成。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，作为我公司组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食物中污染物限量》和GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由中甸野生食品进出口有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：汪建忠 薛晶华。

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、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于新鲜、速冻或盐渍食用菌为原料，经挑选、清洗、分切、调味或不调味、排气、密封、灭菌等工艺制成的食用菌罐头产品。

2 规范性引用文件

本标准中所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。

3 产品分类

- 3.1 食用菌罐头根据口味的不同分为：清水食用菌罐头、调味食用菌罐头。
- 3.2 根据原料种类的不同分为：松茸罐头、牛肝菌罐头、白风菌罐头。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 松茸、牛肝菌、白风菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.2 酱油：应符合 GB 18186 的规定。
- 4.1.3 食用盐：应符合 GB 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 其他原辅料：应符合国家相应标准要求和规定，不得使用非食品用原料和辅料。

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
外 观	包装物密封完好，无泄漏、涨袋（胖听）现象，外表无锈蚀，内壁无脱落物。	取适量样品，置于清洁白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝
色 泽	菌体偏黄白色	
滋味和气味	具有该种菌特有的香味，味鲜美醇厚	
组织形态	呈条、块、片、丁状，大小、长短、厚薄均匀一致	
杂 志	不得混有非食用菌，无肉眼可见外来杂质	

品安全企业标
5334 S-
年

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
固形物, g/100g	≥	4	GB/T 10786
食盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	8.0	GB/T 12457
PH 值	≤	4.0-7.0	GB/T 5009.56
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.17
总砷 (以野生松茸无机砷计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
锡 ^b (以 Sn 计), mg/kg	≤	250.0	GB 5009.16
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.15
农药残留限量	按 GB 2763 的规定执行		
注: 仅适用于镀锡薄板容器包装的产品以及马口铁罐包装产品。			

4.4 微生物指标

应符合罐头商业无菌的要求, 按GB 4789.26规定的方法检验。

4.5 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规定的方法检验。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 食用菌和藻类罐头的规定。

4.7 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批投料, 同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

随机抽取同一批次的产品, 抽样基数不得少于200罐 (瓶、袋), 随机抽取18罐 (瓶、袋)。样品总量不低于2kg, 分成两份。一份检验, 另一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前, 须经本企业质检部门检验合格, 并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为: 感官要求、净含量、固形物含量、食盐和商业无菌。

5.4 型式检验

型式检验每半年一次，检验项目为本标准的全部规定。有下列情形之一者，应进行型式检验：

- a) 更改关键工艺和设备；
- b) 停产半年以上后，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进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

微生物指标若有不符合项则判定该批产品为不合格。其他指标若不符合项时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

备案章

日

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相关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。运输过程中应防挤压、防晒、防雨、防潮，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品混装、混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、产品应分开放置，成品应贮存在清洁、卫生、通风、干燥、无异味的库房内，产品离地面10cm以上，离墙壁20cm以上，严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品混放。

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》。



备案单位（盖章）

2020年 3 月 23 日

薛晶华

备案单位主要负责人（签字）

2020年 3 月 23 日