

Q/XLY

云南龙云大有实业有限公司企业标准

Q/LY0004 S—2021

代替 Q/XLY 0004 S—2018

食用菌罐头

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0026 S—2021
备案日期: 2021 年 06 月 03 日

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

2021-05-20 发布

2021-06-03 实施

云南龙云大有实业有限公司

发布

前 言

我公司生产的食用菌罐头是以食用菌为原料，添加（或不添加）其他辅料（食用油、香辛料、食用盐等），经挑选、清理、分切（或不分切）成片（或块、粒）、调味或不调味、熟制、包装、灭菌等工艺制成。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《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定。其中铅的指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》及产品实际制定。

本标准代替 Q/XLY 0004 S—2018《食用菌罐头》。

本标准由云南龙云大有实业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘绍龙、胡子云、刘绍杨。

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、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以食用菌为原料、添加（或不添加）其他辅料（食用油、香辛料、食用盐等），经挑选、清理、分切（或不分切）成片（或块、粒）、调味或不调味、熟制、包装、灭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

按生产工艺及添加辅料的不同分为：原味（清水）食用菌罐头、调味食用菌罐头。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 松露、松茸、牛肝菌、冬菇、杏鲍菇、羊肚菌、鸡枞、鸡油菌、白蘑菇、滑子菇、平菇、球盖菇：应符合 GB 7096 的规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.4 食用动物油：应符合 GB 10146 的规定。

4.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.7 其他原符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

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
	整菇	块、片菇	粒状	
组织形态	菇型基本完整	呈基本均匀的条、块、片、丁状	呈颗粒状	打开包装，将适量内容物倒入白瓷盘中，在自然光线明亮处目视、鼻嗅、口尝。
外观	包装物密封完好,无漏油、涨袋（胖听）现象，外表无锈蚀，内壁无脱落物			
色泽	具有该品种特有的正常色泽			
气味和滋味	具有该品种应有的滋味及气味，无异味			
杂质	无肉眼可见外来杂质			

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
		原味食用菌罐头	调味食用菌罐头	
固形物含量, %	≥	60	50	GB/T 10786
食盐（以 Cl 计）, g/100g	≤	—	6.0	GB 5009.44
酸价 ^a （以脂肪计）(KOH), g/100g	≤	—	3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计）, g/100g	≤	—	0.25	GB 5009.227
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.8		GB 5009.12
镉（以 Cd 计）, mg/kg	≤	0.5		GB 5009.15
总汞（以 Hg 计）, mg/kg	≤	0.1		GB 5009.17
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
锡 ^b （以 Sn 计）, mg/kg	≤	250		GB 5009.16
六六六(HCB), mg/kg	≤	0.05		GB/T 5009.19
滴滴涕(DDT), mg/kg	≤	0.05		
^a 仅限于添加食用油的产品, ^b 仅限于采用镀锡薄木板容器包装或马口铁罐包装的产品。				

4.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌的要求，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规定的方法测定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的加工食用菌的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一工艺生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于200罐（瓶、袋），随机抽取18罐（瓶、袋），样品总量不少于2kg，样品分为2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品需经公司质检部门检验合格并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目为：感官要求、净含量、固形物含量、食盐、商业无菌。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的所有项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、工艺、配方有重大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上又重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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

检验结果中微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格；其余指标若有不合格时，用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 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、包装容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运；装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

6.4 贮存

成品要保持清洁卫生，应贮存于通风良好、阴凉干燥的场所，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮；仓库内产品，按不同品种和等级分离地、离墙堆码整齐，包装箱堆码高度以提取方便为宜。

