

Q/WLJ

四川万良食品科技有限公司企业标准

Q/WLJ0001S-2023

调味食用菌

2023年05月09日予以备案

2023-03-25 发布

2023-04-25 实施

四川万良食品科技有限公司 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 产品分类	3
4 技术要求	3
5 检验规则	6
6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	7

2023年05月09日予以备案

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照 GB 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》，并结合产品特性，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求，起草了《调味食用菌》标准。

本标准由四川万良食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：四川万良食品科技有限公司。

本标准主要起草人：张万良、王恩琼、王永红。

2023年05月09日予以备案

调味食用菌

1 范围

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

本标准适用于第3章规定的产品。

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/T 317 白砂糖
- GB/T 1534 花生油
- GB/T 1535 大豆油
- GB/T 1536 菜籽油（含第一号修改单）
- GB 1886.7 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钠
- GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.100 食品安全国家标准 食品添加剂 乙二胺四乙酸二钠
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
- GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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/T 4789.22 食品微生物学检验 调味品检验

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
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/T 5009.36 粮食卫生标准的分析方法
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/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6192 黑木耳
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB/T 7652 八角
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8233 芝麻油
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 18186 酿造酱油
GB 18187 酿造食醋
GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品
GB/T 22267 整孜然
GB/T 22300 丁香
GB/T 23188 松茸
GB/T 23189 平菇
GB/T 23191 牛肝菌 美味牛肝菌
GB/T 23597 干紫菜
GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 28314 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂
GB/T 30381 桂皮
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383 生姜
GB/T 30391 花椒
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精（含1号修改单）
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB/T 42464 豆豉质量通则
GH/T 1013 香菇
GH/T 1194 大蒜
NY/T 493 胡萝卜
NY/T 580 芹菜
NY/T 836 竹荪
SB/T 10415 鸡粉调味料

SB/T 10296 甜面酱
 SB/T 10485 海鲜粉调味料
 SB/T 11192 辣椒油
 SC/T 3202 干海带
 SC/T 3211 盐渍裙带菜
 SC/T 3212 盐渍海带
 SC/T 3213 干裙带菜
 SC/T 3217 干石花菜

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》

中华人民共和国农业部公告【2002】第235号《动物性食品兽药最高残留限量》

国家卫生计生委【2017】第8号《关于爱德万甜等6种食品添加剂新品种、食品添加剂环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）等6种食品添加剂扩大用量和使用范围的公告》

3 产品分类

3.1 调味菌菇

本标准适用于以新鲜或盐渍金针菇、姬菇、杏鲍菇、大球盖菇、羊肚菌、猴头菇、香菇、平菇、木耳、松茸、牛肝菌、竹荪中的一种或多种为主要原料，辅以或不辅以干制或盐渍少量的海带、紫菜、石花菜、海木耳、竹笋、贡菜、菜籽油、大豆油、食用盐、白砂糖、干辣椒、生姜、大蒜、酿造酱油、酿造食醋、花生油、芝麻油、酿造白酒、酵母抽提物、鸡粉调味料、海鲜粉调味料、八角、花椒、桂皮、丁香、孜然、山奈、小茴香、草果、砂仁中的一种或多种，添加味精、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、辣椒油树脂、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、安赛蜜、鸡肉膏、牛肉膏、猪肉膏、牛肉精粉、鸡肉香精、孜然味香精、泡椒味香精、香辣味香精、乙基麦芽酚中的一种或多种，经选料、清洗、盐渍或不盐渍、脱盐或不脱盐、清洗、定型、预煮、冷却、脱水、调味、计量、包装、巴氏杀菌而成的即食性腌渍的食用菌制品。

3.2 菌菇酱

本标准适用于以新鲜或盐渍的食用菌（金针菇、姬菇、杏鲍菇、大球盖菇、羊肚菌、猴头菇、香菇、平菇、木耳、松茸、牛肝菌、竹荪中的一种或多种）原料，辅以菜籽油、大豆油、干辣椒、郫县豆瓣、豆豉、甜面酱中的多种、干制或盐渍的少量的竹笋、胡萝卜、芹菜、海带、紫菜、石花菜、海木耳、食用盐、酿造酱油、鲜（或冻）牛肉、酿造食醋、白砂糖、醪糟、生姜、大蒜、辣椒油、花生油、芝麻油、酿造白酒、酵母抽提物、鸡粉调味料、海鲜粉调味料、八角、花椒、桂皮、丁香、孜然、山奈、小茴香、草果、砂仁中的一种或多种，添加味精、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、辣椒红、辣椒油树脂、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、安赛蜜、鸡肉膏、牛肉膏、猪肉膏、牛肉精粉、鸡肉香精、孜然味香精、泡椒味香精、香辣味香精、乙基麦芽酚中的一种或多种，经选料、清洗、盐渍或不盐渍、脱盐或不脱盐、清洗、定型、预煮、冷却、脱水、调味、炒制、计量、冷灌装或热灌装、杀菌或不杀菌而成的半固体复合调味料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 金针菇、姬菇、杏鲍菇、大球盖菇、羊肚菌、猴头菇应符合 GB 7096 的规定。

4.1.2 香菇应符合 GH/T 1013 的规定。

4.1.3 平菇应符合 GB/T 23189 的规定。

- 4.1.4 木耳应符合 GB/T 6192 的规定。
- 4.1.5 松茸应符合 GB/T 23188 的规定。
- 4.1.6 牛肝菌应符合 GB/T 23191 的规定。
- 4.1.7 竹荪应符合 NY/T 836 的规定。
- 4.1.8 干海带应符合 SC/T 3202 的规定。
- 4.1.9 干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 4.1.10 干石花菜应符合 SC/T 3217 的规定。
- 4.1.11 干海木耳、盐渍石花菜、盐渍海木耳、盐渍海白菜应符合 GB 19643 的规定。
- 4.1.12 竹笋、贡菜应新鲜良好，无霉烂、病虫害和机械伤，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.13 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 4.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 4.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.17 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.18 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.19 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 4.1.20 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 4.1.21 酿造酱油应符合 GB 18186 的规定。
- 4.1.22 酿造食醋应符合 GB 18187 的规定。
- 4.1.23 花生油应符合 GB/T 1534 的规定。
- 4.1.24 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 4.1.25 酿造白酒应符合 GB 2758 的规定。
- 4.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 4.1.27 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 4.1.28 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 4.1.29 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.30 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.31 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 4.1.32 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 4.1.33 孜然、山奈、小茴香、草果、砂仁应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.34 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.35 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 4.1.36 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.37 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 4.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.39 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 4.1.40 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 4.1.41 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 4.1.42 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 4.1.43 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 4.1.44 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 4.1.45 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。

- 4.1.46 鸡肉膏、牛肉膏、猪肉膏、牛肉精粉、鸡肉精粉、孜然味香精、泡椒味香精、香辣味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.47 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 4.1.48 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 4.1.49 豆豉应符合 GB/T 42464 或备案有效的企业标准的规定。
- 4.1.50 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 4.1.51 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 4.1.52 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 4.1.53 盐渍竹笋、胡萝卜、芹菜应符合 GB 2714 的规定。
- 4.1.54 鲜（或冻）牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.55 醪糟应滋味良好，并符合 GB 2762 的规定。
- 4.1.56 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 4.1.57 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 4.1.58 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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
	调味菌菇	菌菇酱	
组织形态/性状	呈丝状、条状或片状， 允许有辅料颗粒	具有产品固有的状态	取适量样品，在充足的自然光线下，将样品置于洁净的白色搪瓷盘中，观察其外观、色泽、组织形态/性状、有无杂质，嗅其气味，根据食用方法品尝其滋味。
色泽	具有产品固有的色泽		
滋、气味	具有产品固有的滋味和气味，无异味、无异嗅		
杂质	无正常视力可见外来杂质		

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
	调味菌菇	菌菇酱	
水分/(g/100g)	≤ 90.0	70.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl)/(g/100g)	≤ 8	12	GB 5009.44
酸价 ^a (KOH)(以脂肪计)/(mg/g)	≤ 3.0	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	0.25	GB 5009.227
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.3	0.3	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.2	0.2	GB 5009.15
甲基汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.1	0.1	GB 5009.17
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.45	0.45	GB 5009.11
N-二甲基亚硝胺 ^b /(ug/kg)	—	3.0	GB/T 5009.36
^a 仅限于添加了油脂的产品。			
^b 仅限于添加了牛肉的产品			

4.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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	
菌落总数 /（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的分析与处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。					

4.5 致病菌限量

应符合表4的规定。

表 4 致病菌限量

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
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^b	5	0	0	—	GB 4789.6
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10
^a 样品的分析与处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。					
^b 仅限于添加了牛肉的产品。					

4.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

4.9 兽药残留限量

应符合 GB 31650 和国家有关规定。

4.10 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,调味菌菇产品中乙二胺四乙酸二钠应符合国家卫计委【2017】第 8 号公告的规定。

4.11 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《定量包装商品计量监督管理办法》执行,依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

4.12 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 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（水源水应符合 GB 5749 的规定才能使用）。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格,附产品合格证能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况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。

5.3.2 型式检验项为本标准4.2（感官要求）、4.3（理化指标）、4.4（微生物限量）、4.5（致病菌限量）规定的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1kg（不低于8个最小销售包装）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。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于2kg（不低于16个最小销售包装）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。

5.6 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。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 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。。

6.2 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。

6.3 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、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品保质期为12个月，或按产品标签、标识、说明书上标注的保质期执行。

四川省食品安全企业标准备案登记表

企业名称		四川万良食品科技有限公司	
注册地址		四川省成都市大邑县沙渠街道龙冠社区5组14号	
法定代表人或负责人		张万良	
食品标准名称	调味食用菌	标准编号	Q/WLJ0001S-2023
标准发布日期	2023-03-25	标准实施日期	2023-04-25
适用的食品类别	食用菌制品		
是否为集团公司备案	否		
适用单位	四川万良食品科技有限公司		
网上公示情况	已完成备案前公示(2023.03.27-2023.04.24),公示期间未收到意见和建议		
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准的食品安全指标	食品安全项目及指标值	食用菌及其制品(松茸及其制品、木耳及其制品、银耳及其制品除外):无机砷(以As计)/(mg/kg)≤0.45
		依据的食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准名称,对应的项目及指标值	GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》无机砷(以As计)/(mg/kg)食用菌及其制品(松茸及其制品、木耳及其制品、银耳及其制品除外)≤0.5
		其他说明	无
其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准及相关规定。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
本企业对所报的企业标准及其资料的真实性、合法性负责。如有不实之处,本企业愿承担全部法律责任。			
企业(盖章): 企业法定代表人/负责人签字		备案登记情况: 2023年05月09日	

上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。企业更新标准备案后,原备案自行废止。