

# Q/SXS

## 沈阳笑馋娃食品有限公司企业标准

Q/SXS 0002S-2023

代替 Q/SXS 0002S-2019

---

### 风味食用菌制品

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

---

沈阳笑馋娃食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 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》给出的规则编制。

本标准食品安全指标依据GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》制定，其中铅限量指标严于国家标准，其它指标根据产品实测值制定。

标准代替 Q/SXS 0002S-2019《风味食用菌制品》。

本标准与 Q/SXS 0002S-2019《风味食用菌制品》的主要差异：

- 修改了规范性引用文件；
- 修改了标准中范围；
- 修改了原辅料要求；
- 修改了理化指标；
- 修改了微生物指标；
- 修改了出厂检验项目；

本标准由沈阳笑馋娃食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闻鹏。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/SXS 0002S-2019《风味食用菌制品》

# 风味食用菌制品

## 1 范围

本标准规定了风味食用菌制品的要求、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于以食用菌为原料，选择性添加食用植物油、芝麻油、调味油、调味料、香辛料、干辣椒、复合调味料、食用盐、味精、食糖、海鲜粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、其他可食用辅料，选择性添加食品添加剂、复配食品添加剂、食用香精香料，按照一定的工艺制成的风味食用菌制品。

## 2 规范性引用文件

下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。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 5009.189 食品安全国家标准 食品中米酵菌酸的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

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/T 8233 芝麻油

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

GB 13104 食品安全国家标准 食糖  
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/T 10786 罐头食品的检验方法  
GB/T 23183 辣椒粉  
GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量  
GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋  
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）  
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉  
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料  
SB/T 10371 鸡精调味料  
SB/T 10415 鸡粉调味料  
SB/T 10513 牛肉粉调味料  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
国家市场监督管理总局令（2023）第 70 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 要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用菌：应符合 GB 7096 和相关的规定。
- 3.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 和相关的规定。
- 3.1.3 芝麻油：应符合 GB/T 8233 和相关的规定。
- 3.1.4 调味油：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和相关的规定。
- 3.1.5 调味料、香辛料：应符合 GB/T 12729.1、GB/T 15691 和相关的规定。
- 3.1.6 干辣椒：应符合 GB/T 23183、GB/T 30382 和相关的规定。
- 3.1.7 复合调味料：应符合 GB 31644 和相关的规定。
- 3.1.8 食用盐：应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 和相关的规定。
- 3.1.9 味精：应符合 GB 2720 和相关的规定。
- 3.1.10 食糖：应符合 GB 13104 和相关的规定。
- 3.1.11 海鲜粉：应符合 GB 10133 和相关的规定。
- 3.1.12 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 和相关的规定。
- 3.1.13 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 和相关的规定。
- 3.1.14 牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10513 和相关的规定。
- 3.1.15 食品添加剂：应符合 GB 2760 和相关的规定。
- 3.1.16 复配食品添加剂：应符合 GB 26687 和相关的规定。
- 3.1.17 食用香精香料：应符合 GB 30616 和相关的规定。
- 3.1.18 其他可食用辅料：应符合相关的规定。

3.1.19 生产用水：应符合 GB 5749 和相关的规定。

### 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	具有产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品特有的滋味和气味，无异味、无异嗅	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无霉变，无虫蛀	

### 3.3 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
固形物含量 / (%)	$\geq$ 50.0	GB/T 10786
氯化物（以 Cl <sup>-</sup> 计） / (%)	$\leq$ 15.0	GB 5009.44
米酵菌酸/(mg/kg)	$\leq$ 0.25（银耳及银耳制品）	GB 5009.189
铅（以 Pb 计） / (mg/kg)	$\leq$ 0.49（双孢菇、平菇、香菇、榛蘑、牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇、木耳、银耳及以上食用菌的制品除外）	GB 5009.12
	$\leq$ 0.29（双孢菇、平菇、香菇、榛蘑、及以上食用菌的制品）	
	$\leq$ 0.99（牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇及以上食用菌的制品）	
	$\leq$ 0.99（干重计）（木耳及其制品、银耳及其制品）	
无机砷（以 As 计） / (mg/kg)	$\leq$ 0.5（松茸及其制品、木耳及其制品、银耳及其制品除外）	GB 5009.11
	$\leq$ 0.8（松茸及其制品）	
	$\leq$ 0.5（干重计）（木耳及其制品、银耳及其制品）	
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	$\leq$ 0.2（香菇、羊肚菌、獐头菌、青头菌、鸡油菌、榛蘑、松茸、牛肝菌、鸡枞、多汁乳菇、松露、姬松茸、木耳、银耳及以上食用菌的制品除外）	GB 5009.15
	$\leq$ 0.5（香菇及其制品）	
	$\leq$ 0.6（羊肚菌、獐头菌、青头菌、鸡油菌、榛蘑、及以上食用菌的制品）	
	$\leq$ 1.0（松茸、牛肝菌、鸡枞、多汁乳菇及以上食用菌的制品）	
	$\leq$ 2.0（松露、姬松茸及以上食用菌的制品）	
	$\leq$ 0.5（干重计）（木耳及其制品、银耳及其制品）	
甲基汞（以 Hg 计） / (mg/kg)	$\leq$ 0.1（木耳及其制品、银耳及其制品除外）	GB 5009.17
	$\leq$ 0.1（干重计）（木耳及其制品、银耳及其制品）	
其他指标	按照 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和国家相关规定执行	

### 3.4 微生物指标

应符合 GB 29921 和国家相关的规定。

### 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和国家相关规定。

### 3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

### 3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

### 3.8 净含量偏差

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

### 3.9 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 入库检验

原辅料、包装材料须经本企业质检部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

### 4.2 组批与抽样

以同一批原料、同一配料、同一班次生产的同一规格、同一生产日期的产品为一批。随机抽取满足检验和备检需要样品。分成两份，一份检验，一份备查。

### 4.3 出厂检验

产品应经企业质量检验部门检验合格附合格证明后方可出厂。出厂检验项目为本标准中的感官要求、净含量、固形物含量、氯化物。

### 4.4 型式试验

4.4.1 型式检验的项目为本标准要求中的全部项目。

4.4.2 正常生产时型式检验每半年进行一次，当有下列情况之一时亦应进行型式检验

- a) 产品定型投产时；
- b) 原、辅料产地或供应商发生改变时或更新主要生产设备时；
- c) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

### 4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

## 5 标志、标签、包装、运输和贮存

### 5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 5.2 包装

产品内包装材料采用塑料制品，应符合 GB 4806.7 的规定。塑料与铝箔复合膜、袋应符合 GB/T 28118 的规定。包装袋应封口严密、无漏气。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

### 5.3 运输

运输车辆必须保持车厢内清洁干燥，产品采用专用运输，并不得与有毒、有异味的物品混装混运。搬运一般不得在大雨天进行，如遇特殊情况，必须用不透水的防雨布严密遮盖。搬运中必须轻拿轻放，不得使用有损纸箱的工具，不得抛摔。

### 5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、阴凉、通风、干燥，具有防尘、防蝇、防虫、防鼠的仓库内，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮，产品应离墙离地分类堆放，应有垫高架，离地 10cm，离墙 20cm。

在本标准规定的包装、运输、贮存条件下，且包装完好，产品的保质期按产品包装标注执行。

---

Q/SXS 0002S-2023