

Q/YSD

永仁野森达菌业有限公司企业标准

Q/YSD 0008 S—2023

食用菌鸡肉罐头

2023 - 06 - 12 发布

2023 - 06 - 15 实施

永仁野森达菌业有限公司 发布

前 言

我公司代加工生产的食用菌鸡肉罐头，是以食用菌、畜禽肉为原料，添加或不添加食用植物油、食用动物油、食盐、味精、鸡精调味料、香辛料、食品添加剂，经加工处理、炖煮、装罐或装袋、密封、灭菌等工艺加工制成。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》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 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》、GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》和 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》的规定制定，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。

本标准由永仁野森达菌业有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：熊海宽、张劲松、杨有平、雷金雨、熊源华

食用菌鸡肉罐头

1 范围

本标准规定了本公司生产的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、畜禽肉为原料，添加或不添加添加或不添加食用植物油、食用动物油、食盐、味精、鸡精调味料、香辛料、食品添加剂，经加工处理、炖煮、装罐或装袋、密封、灭菌等工艺加工制成的食用菌鸡肉罐头。

2 规范性引用文件

本标准中所引用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

根据使用原料不同分为：松露鸡汤、松茸鸡汤等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.2 松茸：应符合 DBS 53/022 的规定。
- 4.1.3 畜禽肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.5 食用动物油脂 猪油：应符合 GB/T 8937 的规定。
- 4.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.7 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.8 食盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.9 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.10 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.11 其他原辅料：应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
容 器	密封完好，无泄漏、无胖听。容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落。	GB/T 10786
内容物	具有该品种罐头食品应有的色泽、滋味、气味、形态。	

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
组胺 (mg/100g)	≤ 10 ²	GB 5009.208

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.24	GB 5009.12

4.5 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定；

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

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 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 净含量

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

4.10 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不少于不得低于 100 个最小包装，总重不低于 30kg，抽取不少于 20 个独立包装样品，样品总量不得少于 2kg，平均分为 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经质量检验部门检验合格，并附质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

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

- a) 当原辅料、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。
- 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，则判该批产品不合格。其余指标不符合本标准要求的，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 6.1.2 产品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。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，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、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内。产品离地、离墙堆放，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 2023 年 5 月 10 日至 2023 年 6 月 1 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。