

DBS50

重 庆 市 地 方 标 准

DBS 50/ 014—2013

食品安全地方标准 风味食用菌

2013 – 06 – 03 发布

2013 – 10 – 01 实施

重庆市卫生局 发 布

前 言

本标准为首次发布。

食品安全地方标准
风味食用菌

1 范围

本标准适用于以香菇、金针菇等食用菌为原料，辅以香辛料（辣椒、花椒等）、食用盐、味精等，加或不加食用植物油，经整理、煮制、调味、包装、杀菌等工艺加工而成的即食性风味食用菌。
本标准不适用于风味食用菌罐头。

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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.4 其他辅料：应符合国家相关标准和有关规定。

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	具有本品固有色泽	将样品置于洁净白色容器中, 在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝
形态及组织	具有本品固有形态	
气味及滋味	具有本品特有的滋味和气味, 无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

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
水分/(g/100g) ≤	90	GB 5009.3
食盐(以NaCl计)/(g/100g) ≤	5	GB/T 12457
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	3.0	GB/T 5009.37 （前处理按照GB/T 5009.56执行）
过氧化值 ^a (以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	
^a 仅适用于添加食用植物油的风味食用菌。		

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.5 微生物指标

应符合表4的规定。

表3 微生物指标

项目	指标	检验方法
菌落总数/(CFU/g) ≤	5000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g) ≤	3.0	GB 4789.3
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763及国家有关规定和公告。

3.7 食品添加剂和营养强化剂

3.7.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合相应的国家标准和公告的规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和相关公告的规定。

3.7.3 营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 14880 和相关公告的规定。

3.8 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 其他

预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定，直接提供给消费者的预包装产品还应标明食用方式。