

DBS50

重 庆 市 地 方 标 准

DBS 50/ 014—2014

食品安全地方标准 风味食用菌

2014 – 10 – 01 发布

2015 –07 – 01 实施

重庆市卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替并废止DBS50/ 014-2013《食品安全地方标准 风味食用菌》。与DBS50/ 014-2013相比，除编辑性修改以外，主要技术变化如下：

- 取消了水分、食盐指标；
- 修改了致病菌限量，致病菌限量引用GB 29921。

DBS50/ 014-2013的历次版本发布情况为：无。

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，经预处理、熟制、调味、包装、杀菌或灭菌等工艺制成的即食性预包装风味食用菌。

本标准不适用于风味食用菌罐头。

2 规范性引用文件

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。

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 其他原辅料：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	具有本品固有形态	
气味及滋味	具有本品固有的滋味和气味, 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
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	3.0	GB/T 5009.56
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对食用菌制品的规定。

3.5 微生物指标

3.5.1 指示菌指标

应符合表3的规定。

表3 指示菌指标

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

3.5.2 致病菌限量

应符合GB 29921对即食果蔬制品的规定。

3.6 农药最大残留限量

应符合GB 2763及国家有关规定和公告。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。