

ICS 67.080

分类号: X 79

备案号: 46756-2014

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 4706—2014

调味食用菌类罐头

Canned dressing edible fungi

2014-07-09 发布

2014-11-01 实施

中华人民共和国工业和信息化部 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会罐头分技术委员会（SAC/TC 64/SC 2）归口。

本标准起草单位：中国罐头工业协会、上海大山合菌物科技股份有限公司、中国食品发酵工业研究院。

本标准主要起草人：邵云龙、毛传福、晁曦、李志军、赵文华。

调味食用菌类罐头

1 范围

本标准规定了调味食用菌类罐头的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于调味食用菌类罐头。

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 317 白砂糖

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7096 食用菌卫生标准

GB 7098 食用菌罐头卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8950 罐头厂卫生规范

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB/T 10786 罐头食品检验方法

GB 11675 银耳卫生标准

GB/T 12457 食品中氯化钠的测定

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 18186 酿造酱油

GB 20371 食品工业用大豆蛋白

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签标准

QB/T 1006 罐头食品检验规则

QB/T 2845 食品添加剂 呈味核苷酸二钠

QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存

国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

调味食用菌类罐头 **canned dressing edible fungi**

以食用菌为主要原料，经加工处理、调味，采用镀锡薄钢板罐、玻璃罐或高阻隔软包装袋、盒、瓶等容器，进行装罐（灌装）、密封、杀菌、冷却制成的罐藏食品。

4 产品分类

产品按形态分为两类：调味食用菌罐头和调味食用菌酱罐头。

5 要求

5.1 原辅材料

5.1.1 食用菌（不含银耳）

应符合相关质量标准和 GB 7096 的要求。

5.1.2 银耳

应符合相关质量标准和 GB 11675 的要求。

5.1.3 食用植物油

应符合相关质量标准和 GB 2716 的要求。

5.1.4 酱油

应符合 GB 18186 的要求。

5.1.5 白砂糖

应符合 GB 317 的要求。

5.1.6 水

应符合 GB 5749 的要求。

5.1.7 大豆蛋白

应符合 GB 20371 的要求。

5.1.8 谷氨酸钠（味精）

应符合 GB/T 8967 的要求。

5.1.9 食用盐

应符合 GB 5461 的要求。

5.1.10 呈味核苷酸二钠

应符合 QB/T 2845 的要求。

5.1.11 香辛料

应符合 GB/T 15691 的要求。

5.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	
	调味食用菌罐头	调味食用菌酱罐头
色 泽	具有该品种应有的色泽	
滋味和气味	具有该品种应有的滋味和气味	
形 态	呈块状或条状，柔嫩，略有弹性或脆感	呈颗粒状或酱状，均匀不流散

5.3 理化指标

5.3.1 固形物含量

有汤汁产品的固形物含量不应低于 60%。

5.3.2 氯化钠含量

不应高于 4.0%。

5.4 卫生指标

5.4.1 污染物

应符合 GB 7098 的要求。

5.4.2 微生物

应符合 GB 4789.26 的要求。

5.4.3 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的标准和要求，食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.4.4 生产加工过程的卫生

按 GB 8950 的规定执行。

5.5 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

每批产品平均净含量不应低于标示值。

6 试验方法

6.1 感官要求

按 GB/T 10786 规定的方法进行检验。

6.2 固形物含量

按 GB/T 10786 规定的方法进行检验。

6.3 氯化钠含量

按 GB/T 12457 规定的方法进行测定。

6.4 污染物

按 GB 7098 规定的方法进行测定。

6.5 净含量

按 GB/T 10786 规定的方法进行检验。

7 检验规则

按 QB/T 1006 的规定执行。其中，感官要求、净含量、固形物含量、氯化钠含量、微生物为出厂检验项目。

8 标志、包装、运输、贮存

产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定，产品名称应标示食用菌名称，如“香辣香菇酱罐头”、“麻辣杏鲍菇罐头”、“调味蘑菇罐头”等，也可标示为“香辣香菇酱”、“麻辣杏鲍菇”、“调味蘑菇”等。产品的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

产品的包装、运输和贮存应符合 QB/T 4631 的有关规定。