



413218S-2021



河南新百维食品科技有限公司企业标准

Q/HXS 0008S-2021

---

# 复配脱水食用菌料包

2021-12-21 发布

2021-12-21 实施

---

河南新百维食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南新百维食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南新百维食品科技有限公司。

本标准主要起草人：李宗海、康芳芳、张建。

H N  
Q B

# 复配脱水食用菌料包

## 1 范围

本标准规定了复配脱水食用菌料包的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以脱水食用菌[双孢蘑菇、滑菇、榛蘑、香菇、海鲜菇（蟹味菇）、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、黑木耳、银耳、竹荪、猴头菇、牛肝菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或多种]中的一种或多种为主要原料，添加或不添加脱水蔬菜类（菠菜、芹菜、青菜、葱、蒜、茼蒿、高丽菜、生菜、苋菜、香菜、茼蒿、油麦菜、白菜、西兰花、油菜、万年青、胡萝卜、萝卜、牛蒡根、芥菜、雪菜、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、韭菜、洋葱、蒜苔、蒜苗、蒜黄、番茄、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、姜、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、玉米、黄秋葵中的一种或多种）、枸杞、红枣干、脱水豆制品类（豆腐干、豆皮、腐竹段中的一种或多种）、膨化豆制品片/粒、脱水肉制品类（猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片中的一种或多种）、脱水熟制坚果及籽类（芝麻、黄豆、鹰嘴豆、豌豆、花生中的一种或多种）、可食用脱水水产动物制品（虾皮、虾干、虾仁、鱼板、鱿鱼片、蟹味棒、鱼肉、扇贝肉、蛤蜊肉中的一种或多种）、脱水藻类（海带、紫菜、裙带菜、海苔中的一种或多种）、脱水蛋制品（调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的一种或多种）中的一种或多种，经配料、混合、包装加工制成的非即食复配脱水食用菌料包。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 脱水食用菌[双孢蘑菇、滑菇、榛蘑、香菇、海鲜菇（蟹味菇）、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、黑木耳、银耳、竹荪、猴头菇、牛肝菌、羊肚菌]应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.3 红枣干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.4 脱水蔬菜类（菠菜、芹菜、青菜、葱、蒜、茼蒿、高丽菜、生菜、苋菜、香菜、茼蒿、油麦菜、白菜、西兰花、油菜、万年青、胡萝卜、萝卜、牛蒡、芥菜、雪菜、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、韭菜、洋葱、蒜苔、蒜苗、蒜黄、番茄、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、姜、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、玉米、黄秋葵）应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 膨化豆制品片/粒应符合 SB/T 10453 和 GB 2712 的规定。

- 2.1.6 脱水豆制品类（豆腐干、豆皮、腐竹段）应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.7 脱水肉制品类（猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片）应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.8 脱水熟制坚果及籽类（芝麻、黄豆、鹰嘴豆、豌豆、花生）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 可食用脱水水产动物制品（虾皮、虾干、虾仁、鱼板、鱿鱼片、蟹味棒、鱼肉、扇贝肉、蛤蜊肉中的一种或多种）应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.10 脱水藻类（海带、紫菜、裙带菜、海苔）应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.11 脱水蛋制品（调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的一种或多种）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.12 蛹虫草应符合原卫生部关于批准蛹虫草为新资源食品的公告[2009]3 号的规定。

## 2.2 感官要求

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                                              |
|----|-----------------------------|---------------------------------------------------|
| 性状 | 颗粒状、片状、块状或本品应有的等固态形式，允许同时存在 | 取适量样品，置于洁净白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。 |
| 色泽 | 具有本品应有的色泽                   |                                                   |
| 气味 | 具有本品应有的气味，无异味               |                                                   |
| 滋味 | 具有本品应有的滋味，无异味               |                                                   |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质，无霉变、无虫蛀           |                                                   |

## 2.3 理化指标

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,%                          | ≤ 12.0 | GB 5009.3   |
| 总砷（以 As 计），mg/kg              | ≤ 0.5  | GB 5009.11  |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg              | ≤ 0.9  | GB 5009.12  |
| 总汞（以 Hg 计），mg/kg              | ≤ 0.1  | GB 5009.17  |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg               | ≤ 0.5  | GB 5009.15  |
| <sup>a</sup> 米酵菌酸,mg/kg       | ≤ 0.25 | GB 5009.189 |
| 注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 |        |             |
| <sup>a</sup> 仅适用于以银耳为主要原料的产品。 |        |             |

## 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 2.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按相关国家规定执行。

HTN

QB

## 编制说明

本标准适用于以脱水食用菌[双孢蘑菇、滑菇、榛蘑、香菇、海鲜菇（蟹味菇）、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、黑木耳、银耳、竹荪、猴头菇、牛肝菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或多种]中的一种或多种为主要原料，添加或不添加脱水蔬菜类（菠菜、芹菜、青菜、葱、蒜、茼蒿、高丽菜、生菜、苋菜、香菜、茼蒿、油麦菜、白菜、西兰花、油菜、万年青、胡萝卜、萝卜、牛蒡根、芥菜、雪菜、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、韭菜、洋葱、蒜苔、蒜苗、蒜黄、番茄、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、姜、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、玉米、黄秋葵中的一种或多种）、枸杞、红枣干、脱水豆制品类（豆腐干、豆皮、腐竹段中的一种或多种）、膨化豆制品片/粒、脱水肉制品类（猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片中的一种或多种）、脱水熟制坚果及籽类（芝麻、黄豆、鹰嘴豆、豌豆、花生中的一种或多种）、可食用脱水水产动物制品（虾皮、虾干、虾仁、鱼板、鱿鱼片、蟹味棒、鱼肉、扇贝肉、蛤蜊肉中的一种或多种）、脱水藻类（海带、紫菜、裙带菜、海苔中的一种或多种）、脱水蛋制品（调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的一种或多种）中的一种或多种，经配料、混合、包装加工制成的非即食复配脱水食用菌料包。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。本标准中所用到的榛蘑在《中国食物成分表》中科学名称为榛蘑，被收录于 NY/T 749《绿色食品 食用菌》，且未列入《中华人民共和国药典》2020 年版。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南新百维食品科技有限公司