



410197S-2021



汇川冻干健康食品产业园（河南）有限公司企业标准

Q/HC 0002S-2020

冻干食用菌制品

2021-01-25 发布

2021-01-25 实施

汇川冻干健康食品产业园（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由汇川冻干健康食品产业园（河南）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王水永。

本标准适用于汇川冻干健康食品产业园（河南）有限公司、汇川实业发展（河南）有限公司。

H N

Q B

冻干食用菌制品

1 范围

本标准规定了冻干食用菌制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用菌【香菇、猴头菇、黑木耳、金耳（黄背木耳）、玉木耳（白背木耳）、紫木耳、银耳（白木耳）、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、平菇、杏鲍菇、鸡腿菇、鸡枞菌、花菇、白蘑菇、草菇、金针菇、滑菇、蛹虫草中的一种或几种】为原料，辅以或不辅以新鲜水果【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴（芭乐）、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、山竹、红毛丹、覆盆子、金桔、桔子、青桔、青柠、酸角、红枣中的一种或几种】、新鲜蔬菜【上海青、生菜、白菜、菠菜、芹菜、苋菜、茼蒿、芥菜、菊苣、莴笋（莴苣）、油麦菜、菜薹、蒜薹、甘蓝、花椰菜、西兰花、豆角、白萝卜、胡萝卜、雪菜、黄瓜、冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、韭菜、番茄、辣椒、茄子、土豆、山药、香芋、芋头、紫薯、甘薯（山芋、地瓜、红薯）、魔芋、莲藕、茭白、马蹄（荸荠）、马齿苋、竹笋、红薯叶、蕨菜、黄秋葵、洋葱、葱、姜、蒜、香菜、荆芥、茴香苗、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、榆钱、槐花、玉米粒、芽菜（绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、豌豆尖、香椿芽、芥菜芽）、鱼腥草、苦菊中的一种或几种】中的一种或几种，添加或不添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、红糖、冰糖、果葡糖浆、木糖醇、低聚异麦芽糖、低聚果糖、香辛料（八角、小茴香、姜、辣椒、花椒、胡椒、香叶、桂皮、肉豆蔻、孜然、甘草、砂仁）、鸡精、味精、香兰素中的一种或几种，经预处理、整理、浸泡或不浸泡、蒸或煮、分切或不分切、调味或不调味、冷冻、干燥（或先冷冻、干燥、后调味）、混合或不混合、包装加工而成的即食冻干食用菌制品。

根据所用工艺及原辅料不同，产品分类为：冻干食用菌制品、冻干水果食用菌制品、冻干蔬菜食用菌制品、冻干果蔬食用菌制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用菌【香菇、猴头菇、黑木耳、金耳（黄背木耳）、玉木耳（白背木耳）、紫木耳、银耳（白木耳）、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、平菇、杏鲍菇、鸡腿菇、鸡枞菌、花菇、白蘑菇、草菇、金针菇、滑菇】应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 新鲜水果、新鲜蔬菜应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

- 2.1.6 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.10 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.11 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.12 香辛料（八角、小茴香、姜、辣椒、花椒、胡椒、香叶、桂皮、肉豆蔻、孜然、甘草、砂仁）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.15 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.16 蛹虫草应符合原国家卫计委公告 2014 年第 10 号《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》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	具有产品应有的形状	取适量样品，置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0 (仅适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17
米酵菌酸, mg/kg	≤ 0.25 (仅适用于以银耳为主料的产品)	GB 5009.189
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅适用于添加苹果、山楂的产品)	GB 5009.185

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

注2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

2.5 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。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定, 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, 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用菌【香菇、猴头菇、黑木耳、金耳（黄背木耳）、玉木耳（白背木耳）、紫木耳、银耳（白木耳）、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、平菇、杏鲍菇、鸡腿菇、鸡枞菌、花菇、白蘑菇、草菇、金针菇、滑菇、蛹虫草中的一种或几种】为原料，辅以或不辅以新鲜水果【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴（芭乐）、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、山竹、红毛丹、覆盆子、金桔、桔子、青桔、青柠、酸角、红枣中的一种或几种】、新鲜蔬菜【上海青、生菜、白菜、菠菜、芹菜、苋菜、茼蒿、芥菜、菊苣、莴笋（莴苣）、油麦菜、菜薹、蒜薹、甘蓝、花椰菜、西兰花、豆角、白萝卜、胡萝卜、雪菜、黄瓜、冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、韭菜、番茄、辣椒、茄子、土豆、山药、香芋、芋头、紫薯、甘薯（山芋、地瓜、红薯）、魔芋、莲藕、茭白、马蹄（荸荠）、马齿苋、竹笋、红薯叶、蕨菜、黄秋葵、洋葱、葱、姜、蒜、香菜、荆芥、茴香苗、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、榆钱、槐花、玉米粒、芽菜（绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、豌豆尖、香椿芽、芥菜芽）、鱼腥草、苦菊中的一种或几种】中的一种或几种，添加或不添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、红糖、冰糖、果葡糖浆、木糖醇、低聚异麦芽糖、低聚果糖、香辛料（八角、小茴香、姜、辣椒、花椒、胡椒、香叶、桂皮、肉豆蔻、孜然、甘草、砂仁）、鸡精、味精、香兰素中的一种或几种，经预处理、整理、浸泡或不浸泡、蒸或煮、分切或不分切、调味或不调味、冷冻、干燥（或先冷冻、干燥、后调味）、混合或不混合、包装加工而成的即食冻干食用菌制品。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

汇川冻干健康食品产业园（河南）有限公司