



410811S-2021



河南佳禾康生物食品科技有限公司企业标准

Q/HJSS 0200S-2021

维生素强化固体饮料

2021-04-23 发布

2021-04-23 实施

河南佳禾康生物食品科技有限公司 发布

前 言

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南佳禾康生物食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：李季。

本标准自实施之日起替代标准 Q/HJSS 0200S-2019。

H N

Q B

维生素强化固体饮料

1 范围

本标准规定了维生素强化固体饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以人参（人工种植 5 年以下）提取物、肉桂提取物、银杏（白果）提取物、枸杞子提取物、生姜提取物、葛根提取物、山药提取物、黄精提取物、蒲公英提取物、大枣提取物、茯苓提取物、马齿苋提取物、山楂提取物、百合提取物、决明子提取物、荷叶提取物、苦瓜提取物、橘皮提取物、益智仁提取物、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）提取物、佛手提取物、酸枣仁提取物、郁李仁、砂仁、阿胶、植物甾醇、纳豆冻干粉、玛咖粉、油菜花粉、松花粉、牦牛骨粉、绿茶粉、黑茶粉、燕窝、牡蛎粉、玉米胚芽粉、水果酵素粉、大豆蛋白粉、地龙蛋白、玉米低聚肽粉、鱼胶原蛋白肽、水果蔬菜粉（苹果粉、柠檬粉、蓝莓粉、桑葚粉、大麦苗粉、青椒粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、薄荷粉、西兰花粉、土豆粉、白菜粉、菠菜粉、莲菜粉、豆角粉、芹菜粉、香菜粉、丝瓜粉、苦瓜粉、冬瓜粉、洋葱粉、大蒜粉、韭菜粉、南瓜粉、西红柿粉、黄瓜粉、蔓越莓粉、猕猴桃粉、甘蓝粉中的一种或几种）、谷物杂粮粉（燕麦粉、糯米粉、黍米粉、大黄米粉、高粱米粉、大麦粉、黑麦粉、荞麦粉、藜麦粉、黑豆粉、黄豆粉、绿豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、刀豆粉、糙米粉、黑米粉、小米粉、玉米粉、红米粉、大米粉、苦荞粉中的一种或几种）（经熟制）、食用菌粉【猴头菇粉、香菇粉、羊肚菌粉、松茸粉、榛蘑粉、冬菇粉、平菇粉、草菇粉、灰树花粉、茶树菇粉、竹荪粉、蛹虫草粉、褐菇（牛舌菌）粉、银耳粉、黑木耳粉中的一种或几种】、坚果及籽类粉（板栗仁粉、花生仁粉、开心果仁粉、腰果仁粉、南瓜籽仁粉、杏仁粉、核桃仁粉、芝麻仁粉、松子仁粉中的一种或几种）、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）粉、玫瑰花粉（重瓣红玫瑰）、花椒粉、昆布粉、莱菔子粉、大麦芽粉、火麻仁粉、紫菜粉、海带粉、茶叶茶氨酸、磷脂酰丝氨酸、 γ -氨基丁酸、低聚果糖、低聚半乳糖中的一种或几种为原料，加入或不加入食用盐、白砂糖、红糖、食用葡萄糖、抗性糊精、聚葡萄糖、麦芽糊精、赤藓糖醇、果胶、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、二氧化钛、二氧化硅、瓜尔胶、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、栀子黄、栀子蓝、柠檬黄、日落黄、亮蓝、食品用香精（玫瑰香精、柠檬香精、苹果香精、橙子香精、草莓香精、西瓜香精、红枣香精、牛奶香精、黄油香精、咖啡香精、巧克力香精）中的一种或几种，加入葡萄糖酸钙、维生素 C（L-抗坏血酸）、维生素 E（d1- α -醋酸生育酚）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、叶酸、葡萄糖酸锌、 β -胡萝卜素、烟酰胺、牛磺酸、L-乳酸钙、左旋肉碱、磷酸三钙中的一种或几种，经配料、粉碎或不粉碎、混合、制粒或不制粒、干燥、冷却、筛理、包装而成的维生素强化固体饮料（食用时需按 8-10

倍水稀释后使用)。

根据原辅料不同可分为不同产品：以营养素名称+主要原料或风味（或不加）+固体饮料命名（如锌强化固体饮料、维生素 C 强化固体饮料、维生素 C 强化苹果味固体饮料等）；或以营养素+主要原料或风味（或不加）+固体饮料命名（如维生素强化果蔬固体饮料、维生素强化果味固体饮料等）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 人参（人工种植 5 年以下）提取物、肉桂提取物、银杏（白果）提取物、枸杞子提取物、生姜提取物、葛根提取物、山药提取物、黄精提取物、蒲公英提取物、大枣提取物、茯苓提取物、马齿苋提取物、山楂提取物、百合提取物、决明子提取物、荷叶提取物、苦瓜提取物、橘皮提取物、益智仁提取物、菊花提取物、佛手提取物、酸枣仁提取物均为水提物，应符合 GB/T 29602 的规定，其中原料中人参（人工种植 5 年以下）还应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.3 阿胶、郁李仁、砂仁应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 植物甾醇应符合原卫生部公告(2010 年第 3 号)的规定。

2.1.5 纳豆冻干粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.6 玛咖粉应符合原卫生部公告（2011 年第 13 号）的规定。

2.1.7 油菜花粉、松花粉应符合 GB 31636 的规定。

2.1.8 牦牛骨粉应符合 DB54/T 0030 的规定。

2.1.9 绿茶粉、黑茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.10 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

2.1.11 牡蛎粉应符合 GB 10136 的规定。

2.1.12 玉米胚芽粉应符合 LS/T 3309 的规定。

2.1.13 水果酵素粉应符合 Q/XTS 0002S 的规定，见附录 A。

2.1.14 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。

2.1.15 地龙蛋白应符合原卫生部公告（2009 年第 18 号）的规定。

2.1.16 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。

2.1.17 鱼胶原蛋白肽应符合 SB/T 10634 的规定。

2.1.18 水果蔬菜粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.19 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.20 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.21 坚果及籽类粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.22 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）粉、玫瑰花粉（重瓣红玫瑰）、花椒粉、昆布粉、莱菔子粉、

大麦芽粉、火麻仁粉应符合 GB/T 29602 的规定，其中原料中人参（人工种植 5 年以下）还应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.23 紫菜粉、海带粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.24 茶叶茶氨酸应符合原卫生部公告(2014 年第 15 号) 的规定。

2.1.25 γ -氨基丁酸应符合原卫生部公告（2009 年 第 12 号）的规定。

2.1.26 磷脂酰丝氨酸应符合原卫生部公告（2010 年 第 15 号）的规定。

2.1.27 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.28 低聚半乳糖应符合原卫生部公告(2008 年第 20 号) 的规定。

2.1.29 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.30 白砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.31 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.32 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.33 抗性糊精应符合原卫生部公告（2012 年第 16 号）的规定。

2.1.34 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.35 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。

2.1.36 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.38L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.39 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.40 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.41 二氧化钛应符合 GB 25577 的规定。

2.1.42 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.43 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.44 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.45 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.46 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.1.47 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.48 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。

2.1.49 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.50 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.51 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.52 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.53 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.54 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.55 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.56 维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.57 维生素 B₁（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.58 维生素 B₂（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.59 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.60 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.61 叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.62 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.63 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.64 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.65 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.66L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.67 左旋肉碱应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.68 磷酸三钙应符合 GB 25558 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	颗粒状或粉状	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和性状，按标签上所述的使用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味，辨其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无异物
色 泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
锌 ^a , mg/kg	60~180	GB 5009.14
烟酸 ^a , mg/kg	110~330	GB 5009.89
维生素 C ^a , mg/kg	1000~2250	GB 5009.86
维生素 E ^a , mg/kg	76~180	GB 5009.82
β -胡萝卜素 ^a , mg/kg	3~6	GB 5009.83

维生素 B ₁ ^a , mg/kg	9~22	GB 5009.84
维生素 B ₂ ^a , mg/kg	9~22	GB 5009.85
维生素 B ₆ ^a , mg/kg	7~22	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^a , µg/kg	10~66	GB 5413.14 或 GB/T 5009.217
叶酸 ^a , µg/kg	600~6000	GB 5009.211
牛磺酸 ^a , g/kg	1.1~1.4	GB 5009.169
钙 ^a , mg/kg	2500~10000	GB 5009.92
左旋肉碱 ^a , mg/kg	6000~30000	GB 29989
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
柠檬黄 ^b , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^b , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.35
亮蓝 ^b , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
栀子黄 ^b , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
甜菊糖苷 ^b (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
阿斯巴甜 ^b , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^b , g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
甲基汞 ^c (以 Hg 计), mg/kg (适用于添加水产动物制品的产品)	≤ 0.5	GB 5009.17
展青霉素, µg/kg (适用于添加山楂、苹果及其制品的产品)	≤ 20	GB 5009.185
肽含量 (以干基计), g/100g (适用于以肽命名的产品)	≥ 2.0	GB/T 22492 附录 B
氰化物 ^d (以 HCN 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 仅适用于添加相应食品营养强化剂的产品； ^b 仅适用于使用该食品添加剂的产品；检测时，按标签所示食用方法稀释后检测（日落黄、亮蓝、栀子黄除外）； ^c 可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需要再测定甲基汞； ^d 仅适用于以杏仁为原料的产品，按标签所示食用方法稀释后检测； 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
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 和 GB/T 4789.21 执行。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 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，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 出厂检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



新乡市天界山生物科技有限公司企业标准

Q/XTS 0002S-2017

水果酵素粉（发酵型果蔬固体 饮料）

2017-12-19 发布

2017-12-19 实施

新乡市天界山生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由新乡市太行有机酵素研究院、新乡市天界山生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李东风、张新、刘光升。

H N
Q B

水果酵素粉（发酵型果蔬固体饮料）

1 范围

本标准规定水果酵素粉（发酵型果蔬固体饮料）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以番木瓜、柿子、山楂为原料，经清洗、打浆加入酵母发酵、添加聚葡萄糖。经混合、干燥、制粉、包装加工而成的水果酵素粉（发酵型果蔬固体饮料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 柿子应符合GB/T 20453的规定

2.1.2 番木瓜应符合NY/T 691的规定

2.1.3 聚葡萄糖应符合GB 25541的规定

2.1.4 酵母应符合GB/T 20886的规定

2.1.5 生产用水应符合GB5749的规定

2.1.6 山楂应符合GH/T 1159 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	均匀粉状、无结块，无霉变现象	取样品 25g，倒入洁净、透明的烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	均匀一致淡黄色	
滋味与气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3理化指标

理化指标应符合表2的规定。

Q/XTS 0002S-2017

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	7.0	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg	0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	1.0	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	10	GB 5009.185

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检 验 方 法 ^a
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ³	GB 4789.3 平板计数法
*霉菌 ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 *霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

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 生产加工过程中卫生要求

应符合 GB 12695 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, 农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

水果酵素粉（发酵型果蔬固体饮料）是以番木瓜、柿子、山楂为原料，经清洗、打浆加入酵母发酵、添加聚葡萄糖。经混合、干燥、制粉、包装加工而成的水果酵素粉（发酵型果蔬固体饮料）。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》的规定，参照GB7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌的指标严于食品安全国家标准GB 7101。

新乡市天界山生物技术有限公司

编制说明

本标准适用于以人参（人工种植 5 年以下）提取物、肉桂提取物、银杏（白果）提取物、枸杞子提取物、生姜提取物、葛根提取物、山药提取物、黄精提取物、蒲公英提取物、大枣提取物、茯苓提取物、马齿苋提取物、山楂提取物、百合提取物、决明子提取物、荷叶提取物、苦瓜提取物、橘皮提取物、益智仁提取物、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）提取物、佛手提取物、酸枣仁提取物、郁李仁、砂仁、阿胶、植物甾醇、纳豆冻干粉、玛咖粉、油菜花粉、松花粉、牦牛骨粉、绿茶粉、黑茶粉、燕窝、牡蛎粉、玉米胚芽粉、水果酵素粉、大豆蛋白粉、地龙蛋白、玉米低聚肽粉、鱼胶原蛋白肽、水果蔬菜粉（苹果粉、柠檬粉、蓝莓粉、桑葚粉、大麦苗粉、青椒粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、薄荷粉、西兰花粉、土豆粉、白菜粉、菠菜粉、莲菜粉、豆角粉、芹菜粉、香菜粉、丝瓜粉、苦瓜粉、冬瓜粉、洋葱粉、大蒜粉、韭菜粉、南瓜粉、西红柿粉、黄瓜粉、蔓越莓粉、猕猴桃粉、甘蓝粉中的一种或几种）、谷物杂粮粉（燕麦粉、糯米粉、黍米粉、大黄米粉、高粱米粉、大麦粉、黑麦粉、荞麦粉、藜麦粉、黑豆粉、黄豆粉、绿豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、刀豆粉、糙米粉、黑米粉、小米粉、玉米粉、红米粉、大米粉、苦荞粉中的一种或几种）（经熟制）、食用菌粉【猴头菇粉、香菇粉、羊肚菌粉、松茸粉、榛蘑粉、冬菇粉、平菇粉、草菇粉、灰树花粉、茶树菇粉、竹荪粉、蛹虫草粉、褐菇（牛舌菌）粉、银耳粉、黑木耳粉中的一种或几种】、坚果及籽类粉（板栗仁粉、花生仁粉、开心果仁粉、腰果仁粉、南瓜籽仁粉、杏仁粉、核桃仁粉、芝麻仁粉、松子仁粉中的一种或几种）、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）粉、玫瑰花粉（重瓣红玫瑰）、花椒粉、昆布粉、莱菔子粉、大麦芽粉、火麻仁粉、紫菜粉、海带粉、茶叶茶氨酸、磷脂酰丝氨酸、 γ -氨基丁酸、低聚果糖、低聚半乳糖中的一种或几种为原料，加入或不加入食用盐、白砂糖、红糖、食用葡萄糖、抗性糊精、聚葡萄糖、麦芽糊精、赤藓糖醇、果胶、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、二氧化钛、二氧化硅、瓜尔胶、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、栀子黄、栀子蓝、柠檬黄、日落黄、亮蓝、食品用香精（玫瑰香精、柠檬香精、苹果香精、橙子香精、草莓香精、西瓜香精、红枣香精、牛奶香精、黄油香精、咖啡香精、巧克力香精）中的一种或几种，加入葡萄糖酸钙、维生素 C（L-抗坏血酸）、维生素 E（d1- α -醋酸生育酚）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、叶酸、葡萄糖酸锌、 β -胡萝卜素、烟酰胺、牛磺酸、L-乳酸钙、左旋肉碱、磷酸三钙中的一种或几种，经配料、粉碎或不粉碎、混合、制粒或不制粒、干燥、冷却、筛理、包装而成的维生素强化固体饮料（食用时需按 8-10 倍水稀释后使用）。

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，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

经查询，榛蘑收录于《中国食物成分表》菌类名单，NY/T 749《绿色食品 食用菌》中榛蘑为可食

用食用菌，本标准中榛蘑以此作为参照和使用依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南佳禾康生物食品科技有限公司

H N
Q B