



412960 S-2022



河南展宏菌业有限公司企业标准

Q/HZJ 0002S-2022

调味食用菌

2022-10-21 发布

2022-10-21 实施

河南展宏菌业有限公司 发布

前 言

本标准由河南展宏菌业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王安建、崔国梅、张金良、魏书信、高帅平、刘丽娜、李顺峰、田广瑞。

H N

Q B

调味食用菌

1 范围

本标准规定了调味食用菌的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜食用菌（香菇、金针菇、杏鲍菇、秀珍菇、木耳、银耳、羊肚菌、姬松茸、茶树菇、平菇、草菇、猴头菇、牛肝菌、口蘑、松茸中的一种或几种）为主要原料，经挑选、清洗、烫漂或不烫漂、分切或不分切、冷却或不冷却、沥水或脱水（离心脱水、棕榈油炸脱水、压榨脱水），加入或不加入海带、大豆拉丝蛋白、面筋、豆皮、豆干中的一种或几种，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种）、辣椒油【辣椒粉、花椒粉、辣椒精、八角粉、食用盐，经调配、混合、加入热油（棕榈油经加热，加入大葱、生姜、生蒜熬制而成）混合搅拌、冷却而成】、大葱、生姜、生蒜、辣椒、酵母抽提物、水解植物蛋白、麦芽糊精、香辛料【姜粉、大蒜粉、葱粉、花椒粉、麻椒粉、山奈粉、八角粉、桂皮粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、香叶（月桂叶）粉、孜然碎、小茴香粉、辣椒粉、丁香粉、肉豆蔻粉、甘草粉、砂仁粉、花椒、麻椒、八角中的一种或几种】、陈皮粉、白芷粉、咖喱粉、辣椒红、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、复合调味料（鲜香卤料 1#、五香卤肉膏、川渝麻辣膏中的一种或几种）、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬粉、乳酸链球菌素、山梨酸钾、番茄酱、食品用香精（咸味、香辣风味、麻辣风味、酱卤风味、番茄风味、香麻风味、肉味、五香风味、黑鸭风味、鲜香风味、椒麻风味、烧烤风味、奥尔良风味、甜辣风味、酸辣风味、辣椒精、花椒精中的一种或几种）、芝麻、花生、酱油粉、黄原胶中的一种或几种，经调味、包装、杀菌、装箱等工艺制成的调味食用菌。

根据原料不同可分为：茄汁味食用菌、炭烧味食用菌、五香食用菌、原味食用菌、椒麻味食用菌、柠檬辣食用菌、椒盐味食用菌、甜辣食用菌、酸辣食用菌、奥尔良风味食用菌、黑鸭风味食用菌、咸味食用菌、香辣味食用菌、麻辣味食用菌、酱卤味食用菌、番茄味食用菌、香麻味食用菌、肉味味食用菌、五香味食用菌、鲜香味食用菌。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。

- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 水解植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.11 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 食用植物油应符合 GB 2716 的规定
- 2.1.14 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 大葱、生姜、生蒜、辣椒应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.18 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.21 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.22 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.23 陈皮粉、白芷粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。
- 2.1.24 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.25 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 柠檬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.29 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.30 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.31 海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.32 大豆拉丝蛋白、面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.33 豆皮、豆干应符合 GB 2712 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
色泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出适量，将内容物倒入一洁

性状	具有本品应有的性状	净的白瓷盘（或同类容器）中，自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
滋、气味	具有本品特有的滋、气味，无酸败、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	≤	95.0	GB 5009. 3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	4.2	GB 5009. 44
无 机 砷 ^b （以 As 计）, mg/kg	仅限松茸为主要原料的产品 ≤	0.8	GB 5009. 11
	仅限木耳、银耳为主要原料的产品 ≤	0.5（干重计）	
	其它 ≤	0.5	
铅*（以Pb计）, mg/kg	仅限平菇、香菇为主要原料的产品 ≤	0.25	GB 5009. 12
	仅限牛肝菌、松茸为主要原料的产品 ≤	0.8	
	仅限木耳、银耳为主要原料的产品 ≤	0.8（干重计）	
	其他 ≤	0.4	
镉（以Cd计）, mg/kg	仅限香菇为主要原料的产品 ≤	0.5	GB 5009. 15
	仅限羊肚菌为主要原料的产品 ≤	0.6	
	仅限松茸、牛肝菌为主要原料的产品 ≤	1.0	
	仅限姬松茸为主要原料的产品 ≤	2.0	
	仅限木耳、银耳为主要原料的产品 ≤	0.5（干重计）	
	其他 ≤	0.2	

甲 基 汞 ^c （以 Hg 计）,mg/kg	仅限木耳、银耳为主要原料的产品 ≤	0.1（干重计）	GB 5009.17
	其他 ≤	0.1	
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a , g/kg ≤		0.5	GB 5009.28
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用于添加该食品添加剂的产品。 b对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。 c对于制定甲基汞限量的食品可先测定其总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。			

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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ³	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注： ^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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；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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以新鲜食用菌（香菇、金针菇、杏鲍菇、秀珍菇、木耳、银耳、羊肚菌、姬松茸、茶树菇、平菇、草菇、猴头菇、牛肝菌、口蘑、松茸中的一种或几种）为主要原料，经挑选、清洗、烫漂或不烫漂、分切或不分切、冷却或不冷却、沥水或脱水（离心脱水、棕榈油油炸脱水、压榨脱水），加入或不加入海带、大豆拉丝蛋白、面筋、豆皮、豆干中的一种或几种，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种）、辣椒油【辣椒粉、花椒粉、辣椒精、八角粉、食用盐，经调配、混合、加入热油（棕榈油经加热，加入大葱、生姜、生蒜熬制而成）混合搅拌、冷却而成】、大葱、生姜、生蒜、辣椒、酵母抽提物、水解植物蛋白、麦芽糊精、香辛料【姜粉、大蒜粉、葱粉、花椒粉、麻椒粉、山奈粉、八角粉、桂皮粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、香叶（月桂叶）粉、孜然碎、小茴香粉、辣椒粉、丁香粉、肉豆蔻粉、甘草粉、砂仁粉、花椒、麻椒、八角中的一种或几种】、陈皮粉、白芷粉、咖喱粉、辣椒红、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、复合调味料（鲜香卤料 1#、五香卤肉膏、川渝麻辣膏中的一种或几种）、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬粉、乳酸链球菌素、山梨酸钾、番茄酱、食品用香精（咸味、香辣风味、麻辣风味、酱卤风味、番茄风味、香麻风味、肉味、五香风味、黑鸭风味、鲜香风味、椒麻风味、烧烤风味、奥尔良风味、甜辣风味、酸辣风味、辣椒精、花椒精中的一种或几种）、芝麻、花生、酱油粉、黄原胶中的一种或几种，经调味、包装、杀菌、装箱等工艺制成的调味食用菌。

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，GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南展宏菌业有限公司