



412194S-2022



辉县市九芝源食品有限公司企业标准

Q/HJZY 0002S-2022

# 速冻食用菌

2022-08-10 发布

2022-08-10 实施

辉县市九芝源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由辉县市九芝源食品有限公司提出并起草。  
本标准主要起草人：韩正杰。

H N

Q B

# 速冻食用菌

## 1 范围

本标准规定了速冻食用菌的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜食用菌（木耳、银耳、平菇、草菇、香菇、茶树菇、鸡腿菇、金针菇、杏鲍菇、猴头菇、鲍鱼菇、滑菇、花菇、羊肚菌、牛肚菌、白灵菇、竹荪、松茸、蛹虫草中的一种）为原料，经原料预处理、清洗、漂烫、冷却、速冻、包装而成的非即食速冻食用菌。

根据原料的不同，分为不同的产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜食用菌应无污染、无霉变、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 和 GB 7096 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 蛹虫草应符合原卫生计生委 2014 年第 10 号公告和 GB 7096 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	具有本品应有的性状	取出适量样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质、解冻状态，嗅其气味，解冻后，以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
解冻状态	具有本产品应有的风味、无异味、无纤维感	
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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17

六六六 (HCH), mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕 (DDT), mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
米酵菌酸, mg/kg	≤	0.25 (仅限速冻银耳)	GB 5009.189
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

## 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 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。

## 3 检验

出厂检验项目为感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以新鲜食用菌（木耳、银耳、平菇、草菇、香菇、茶树菇、鸡腿菇、金针菇、杏鲍菇、猴头菇、鲍鱼菇、滑菇、花菇、羊肚菌、牛肚菌、白灵菇、竹荪、松茸、蛹虫草中的一种）为原料，经原料预处理、清洗、漂烫、冷却、速冻、包装而成的非即食速冻食用菌。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，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。

H N

辉县市九芝源食品有限公司

Q B