



413341S-2023



安阳锦昊食品有限公司企业标准

Q/AJS 0003S-2023

冷冻食用菌制品

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

安阳锦昊食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳锦昊食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李晓磊。

H N
Q B

冷冻食用菌制品

1 范围

本标准规定了冷冻食用菌制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制或新鲜的食用菌[香菇柄、双孢菇、平菇、香菇、花菇、牛肝菌、松茸（松口蘑）、松露（块菌）、鸡枞、鸡油菌、木耳、银耳（白木耳）、毛木耳（黄背木耳、白背木耳、紫木耳）、金耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菇、金顶蘑（黄金菇）、茶树菇、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇（海鲜菇）、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、蛹虫草、肺形侧耳、鹿茸菇]中的一种或几种为原料，经预处理、浸泡或不浸泡、分切或不分切、漂烫或不漂烫、混合或不混合、冷冻、包装而成的非即食冷冻食用菌制品。

根据原料不同分为：单一型冷冻食用菌、混合型冷冻食用菌。

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 生产用水应符合 GB 5749 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	具有产品应有的性状	取适量样品，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产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
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.25（双孢菇、平菇、香菇、香菇柄、花菇为主产品）	GB 5009.12
	0.9（牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌为主产品）	
	0.9（木耳、银耳、毛木耳、银耳、金耳为主产品）（干重计）	
	0.45（其它）	

镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.5（香菇、香菇柄、花菇为主产品） 0.6（羊肚菌、鸡油菌为主产品） 1.0（松茸、牛肝菌、鸡枞菌为主产品） 2.0（松露、姬松茸为主产品） 0.5（木耳、银耳、毛木耳、金耳为主产品）（干重计） 0.2（其它）	GB 5009.15
^a 甲基汞（以 Hg 计），mg/kg ≤	0.1（木耳、银耳、毛木耳、金耳为主产品）（干重计） 0.1（其它）	GB 5009.17
^b 无机砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.8（松茸为主产品）（干重计） 0.5（木耳、银耳、毛木耳、金耳为主产品）（干重计） 0.5（其它）	GB 5009.11
米酵菌酸，mg/kg ≤	0.25（仅适用于以银耳为主的产品）	GB 5009.189
注 1：a 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；否则需再测定甲基汞； b 可先测定总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则需再测定无机砷； 注 2：*铅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 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

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

本标准适用于以干制或新鲜的食用菌[香菇柄、双孢菇、平菇、香菇、花菇、牛肝菌、松茸（松口蘑）、松露（块菌）、鸡枞、鸡油菌、木耳、银耳（白木耳）、毛木耳（黄背木耳、白背木耳、紫木耳）、金耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菇、金顶蘑（黄金菇）、茶树菇、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇（海鲜菇）、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、蛹虫草、肺形侧耳、鹿茸菇]中的一种或几种为原料，经预处理、浸泡或不浸泡、分切或不分切、漂烫或不漂烫、混合或不混合、冷冻、包装而成的非即食冷冻食用菌制品。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳锦昊食品有限公司