



413554S-2023



河南港兴食品有限公司企业标准

Q/HGS 0002S-2023

菌汤料包

2023-11-13 发布

2023-11-13 实施

河南港兴食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南港兴食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王港。

H N

Q B

菌汤料包

1 范围

本标准规定了菌汤料包的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干食用菌【双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸（又称松口蘑或松蘑）、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳（黑木耳）、银耳（白木耳）、毛木耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菌、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、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、肺形侧耳、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、长根金钱菌中的几种】为主要原料，辅以或不辅以黑豆、赤小豆、广东虫草子实体、芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、陈皮（橘皮）、白芷、百合、枸杞子、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、五指毛桃、龙眼肉（桂圆）、枣、黄花菜、香辛料【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、当归、辣椒、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、丁香、罗幌子、蒙百里香、百里香、花椒、姜、蒜、葱】、海底椰（椰子）、人参（人工种植5年及5年以下）中的一种或几种，经原料验收、混合、包装加工而成的非即食菌汤料包。

根据所用原辅料不同，产品分类为不同类型的菌汤料包。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 黑豆、赤小豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 广东虫草子实体应符合原卫生部公告 2013 年第 1 号的规定。

2.1.4 芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、陈皮（橘皮）、白芷、百合、枸杞子、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、五指毛桃、龙眼肉（桂圆）、枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.5 黄花菜、海底椰（椰子）应清洁卫生、无污染、无腐烂、无虫蛀，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 人参（人工种植5年及5年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

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	具有该产品应有的性状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、
色 泽	具有该产品应有的色泽	

气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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	≤ 12	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25 (以双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑为主料的产品) 0.9 (以牛肝菌、松茸、松露、鸡枞、鸡油菌为主料的产品) 0.9 (以木耳、银耳、毛木耳为主料的产品) (干重计) 0.45 (其它)	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5 (以香菇、花菇、榛蘑为主料的产品) 0.6 (以羊肚菌、鸡油菌为主料的产品) 1.0 (以松茸、牛肝菌、鸡枞菌为主料的产品) 2.0 (以松露、姬松茸为主料的产品) 0.5 (以木耳、银耳、毛木耳为主料的产品) (干重计) 0.2 (其它)	GB 5009.15
^a 甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.1 (以木耳、银耳、毛木耳为主料的产品) (干重计) 0.1 (其它)	GB 5009.17
^b 无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.8 (以松茸为主料的产品) 0.5 (以木耳、银耳、毛木耳为主料的产品) (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料的产品)	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 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。

2.6 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, 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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以干食用菌【双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸（又称松口蘑或松蘑）、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳（黑木耳）、银耳（白木耳）、毛木耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菌、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、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、肺形侧耳、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、长根金钱菌中的几种】为主要原料，辅以或不辅以黑豆、赤小豆、广东虫草子实体、芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、陈皮（橘皮）、白芷、百合、枸杞子、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、五指毛桃、龙眼肉（桂圆）、枣、黄花菜、香辛料【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴香、土茴香、圆叶当归、当归、辣椒、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、花椒、姜、蒜、葱】、海底椰（椰子）、人参（人工种植5年及5年以下）中的一种或几种，经原料验收、混合、包装加工而成的非即食菌汤料包。

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。

河南港兴食品有限公司

QB