



410075S-2023



河南由甲田农业科技有限公司企业标准

Q/HYNK 0002S-2023

速冻食用菌制品

2023-01-12 发布

2023-01-12 实施

河南由甲田农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南由甲田农业科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南由甲田农业科技有限公司。

本标准主要起草人：乔建超、徐桂峰。

H N
Q B

速冻食用菌制品

1 范围

本标准规定了速冻食用菌制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜食用菌（木耳、冬菇、香菇、杏鲍菇）、干制食用菌（干制木耳、干制冬菇、干制香菇、干制杏鲍菇、干制鸡油菌、干制猴头菇、干制姬松茸、干制松茸、干制滑子菇、干制草菇、干制鸡枞菌、干制鸡腿菇、干制牛肝菌）中的一种或几种为主要原料，经原料预处理、浸泡或不浸泡、清洗或不清洗、切丁（片）或不切丁（片）、分拣或不分拣、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食类速冻食用菌制品。

根据原料不同，分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜木耳、冬菇、香菇、杏鲍菇应新鲜、色泽正常，无污染，无腐烂、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 干制木耳、干制冬菇、干制香菇、干制杏鲍菇、干制鸡油菌、干制猴头菇、干制姬松茸、干制松茸、干制滑子菇、干制草菇、干制鸡枞菌、干制鸡腿菇、干制牛肝菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3 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	具有该产品应有的性状	取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，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	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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	≤	速冻牛肝菌、速冻松茸、速冻鸡枞菌、 速冻鸡油菌、速冻木耳	GB 5009.12
		速冻香菇、速冻冬菇	
		其他	
		速冻松茸、速冻牛肝菌、速冻鸡枞菌	GB 5009.15

镉（以Cd计），mg/kg	≤	速冻姬松茸	2.0	
		速冻鸡油菌	0.6	
		速冻香菇、速冻木耳、速冻冬菇	0.5	
		其他	0.2	
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	速冻松茸	0.8	GB 5009.11
		其他	0.5	
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg		≤	0.1	GB 5009.17
滴滴涕（DDT），mg/kg		≤	0.05	GB/T 5009.19
敌敌畏，mg/kg		≤	0.2	NY/T 761
氯氰菊酯，mg/kg		≤	0.5	GB/T 5009.110
溴氰菊酯，mg/kg		≤	0.2	GB/T 5009.110
注：*该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 和 GB 31646 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量。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（木耳、冬菇、香菇、杏鲍菇）、干制食用菌（干制木耳、干制冬菇、干制香菇、干制杏鲍菇、干制鸡油菌、干制猴头菇、干制姬松茸、干制松茸、干制滑子菇、干制草菇、干制鸡枞菌、干制鸡腿菇、干制牛肝菌）中的一种或几种为主要原料，经原料预处理、浸泡或不浸泡、清洗或不清洗、切丁（片）或不切丁（片）、分拣或不分拣、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食类速冻食用菌制品。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，制定本企业标准，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。

河南由甲田农业科技有限公司