



410132S-2023



新乡市味林食品科技有限公司企业标准

Q/XWL 0008S-2023

# 复配脱水食用菌料包

2023-01-18 发布

2023-01-18 实施

新乡市味林食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市味林食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市味林食品科技有限公司。

本标准主要起草人：许高举、杨萌萌。

H N

Q B

# 复配脱水食用菌制品

## 1 范围

本标准规定了复配脱水食用菌制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以脱水食用菌[双孢蘑菇、滑菇、榛蘑、香菇、海鲜菇(蟹味菇)、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、黑木耳、银耳、竹荪、猴头菇、牛肝菌、羊肚菌、蛹虫草、獐头菌、青头菌、鸡油菌、鸡枞、多汁乳菇、松露、姬松茸中的一种或多种]中的一种或多种为主要原料,添加或不添加脱水蔬菜类(菠菜、芹菜、欧芹、青菜、青梗菜、葱、蒜、茼蒿、高丽菜、生菜、苋菜、香菜、茼蒿、油麦菜、白菜、西兰花、油菜、万年青、胡萝卜、萝卜、牛蒡根、芥菜、雪菜、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、甘蓝、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、韭菜、洋葱、蒜苔、蒜苗、蒜黄、番茄、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、姜、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、玉米、黄花菜、黄秋葵中的一种或多种)、枸杞、红枣干、柠檬干、蓝莓干、苹果干、膨化豆制品粒/片、脱水豆制品类(豆棒、豆腐干、豆皮、腐竹段、豆丁中的一种或多种)、脱水肉制品类(猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片、鸭肉粒/片中的一种或多种)、脱水熟制坚果及籽类(芝麻、黄豆、鹰嘴豆、豌豆、花生、腰果中的一种或多种)、可食用脱水水产动物制品(虾皮、虾干、虾仁、鱼板、鱿鱼片、蟹味棒、鱼肉、扇贝肉、蛤蜊肉中的一种或多种)、脱水藻类(海带、紫菜、裙带菜、海苔中的一种或多种)、脱水蛋制品(调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的一种或多种)、固态复合调味料(鸡粉调味料、鸡蛋花调味料)中的一种或多种,经配料、混合、包装加工而成的即食或非即食复配脱水食用菌制品。

根据原料不同,可以分为:原味复配脱水食用菌制品、海鲜味复配脱水食用菌制品

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 脱水食用菌[双孢蘑菇、滑菇、榛蘑、香菇、海鲜菇(蟹味菇)、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、黑木耳、银耳、竹荪、猴头菇、牛肝菌、羊肚菌、獐头菌、青头菌、鸡油菌、鸡枞、多汁乳菇、松露、姬松茸]应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.3 红枣干、柠檬干、蓝莓干、苹果干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.4 脱水蔬菜类(菠菜、芹菜、欧芹、青菜、青梗菜、葱、蒜、茼蒿、高丽菜、生菜、苋菜、香菜、茼蒿、油麦菜、白菜、西兰花、油菜、万年青、胡萝卜、萝卜、牛蒡根、芥菜、雪菜、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、甘蓝、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、韭菜、洋葱、蒜苔、蒜苗、蒜黄、番茄、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、姜、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、玉米、黄秋葵)应清洁、无污染、无虫害,并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 膨化豆制品粒/片应符合 SB/T 10453 和 GB 2712 的规定。

2.1.6 脱水豆制品类(豆棒、豆腐干、豆皮、腐竹段、豆丁)应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。

2.1.7 脱水肉制品类(猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片、鸭肉粒/片)应符合 GB 2726 的

规定。

2.1.8 脱水熟制坚果及籽类（芝麻、黄豆、鹰嘴豆、豌豆、花生、腰果）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 可食用脱水水产动物制品（虾皮、虾干、虾仁、鱼板、鱿鱼片、蟹味棒、鱼肉、扇贝肉、蛤蜊肉中的一种或多种）应符合 GB 10136 的规定。

2.1.10 脱水藻类（海带、紫菜、裙带菜、海苔）应符合 GB 19643 的规定。

2.1.11 脱水蛋制品（调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的一种或多种）应符合 GB 2749 的规定。

2.1.12 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.13 黄花菜应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.14 蛹虫草应符合国家卫生计生委关于批准塔格糖等 6 种新食品原料公告[2014]10 号和 GB7096 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	颗粒状、片状、块状或本品应有的等固态形式， 允许同时存在	取适量样品，置于洁净白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品原料应有的气、滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，无霉变、无虫蛀	

## 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, %	≤ 12.0	GB 5009.3
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5(干重计)(仅限木耳、银耳为主料的产品)	GB 5009.11
	≤ 0.8(仅限松茸为主料的产品)	
	≤ 0.5(其他)	
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.1(干重计)(仅限木耳、银耳为主料的产品)	GB 5009.17
	≤ 0.1(其他)	
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5(仅限香菇为主料的产品)	GB 5009.15
	≤ 0.6(仅限羊肚菌、獐头菌、青头菌、鸡油菌、 榛蘑为主料的产品)	
	≤ 1.0(仅限以松茸、牛肝菌、鸡枞、多汁乳菇为 主料的产品)	

		2.0 (仅限以松露、姬松茸为主料的产品)	
		0.5 (干重计) (仅限木耳、银耳为主料的产品)	
		0.2 (其他)	
米酵菌酸 <sup>a</sup> , mg/kg	≤	0.25	GB 5009.22
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2 (仅限以双孢蘑菇、榛蘑、平菇、香菇为主料的产品)	GB 5009.12
		0.9 (仅限以牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇为主料的产品)	
		0.9 (干重计) (仅限木耳、银耳为主料的产品)	
		0.4 (其他)	
注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
注 2: a 指标仅限于以银耳为主要原料的产品。			

## 2.4 微生物限量

即食产品的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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求应

应符合 GB14881 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 GB2761 的规定; 污染物限量应符合 GB2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB2763 的规定; 兽药残留限量应符合 GB 31650 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、水分。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以脱水食用菌[双孢蘑菇、滑菇、榛蘑、香菇、海鲜菇(蟹味菇)、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、黑木耳、银耳、竹荪、猴头菇、牛肝菌、羊肚菌、蛹虫草、猴头菌、青头菌、鸡油菌、鸡枞、多汁乳菇、松露、姬松茸中的一种或多种]中的一种或多种为主要原料,添加或不添加脱水蔬菜类(菠菜、芹菜、欧芹、青菜、青梗菜、葱、蒜、茼蒿、高丽菜、生菜、苋菜、香菜、茼蒿、油麦菜、白菜、西兰花、油菜、万年青、胡萝卜、萝卜、牛蒡根、芥菜、雪菜、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、甘蓝、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、韭菜、洋葱、蒜苔、蒜苗、蒜黄、番茄、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、姜、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、玉米、黄花菜、黄秋葵中的一种或多种)、枸杞、红枣干、柠檬干、蓝莓干、苹果干、膨化豆制品粒/片、脱水豆制品类(豆棒、豆腐干、豆皮、腐竹段、豆丁中的一种或多种)、脱水肉制品类(猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片、鸭肉粒/片中的一种或多种)、脱水熟制坚果及籽类(芝麻、黄豆、鹰嘴豆、豌豆、花生、腰果中的一种或多种)、可食用脱水水产动物制品(虾皮、虾干、虾仁、鱼板、鱿鱼片、蟹味棒、鱼肉、扇贝肉、蛤蜊肉中的一种或多种)、脱水藻类(海带、紫菜、裙带菜、海苔中的一种或多种)、脱水蛋制品(调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的一种或多种)、固态复合调味料(鸡粉调味料、鸡蛋花调味料)中的一种或多种,经配料、混合、包装加工而成的即食或非即食复配脱水食用菌制品。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,为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中所用到的榛蘑在《中国食物成分表》中科学名称为榛蘑,被收录于 NY/T 749《绿色食品食用菌》,且未列入《中华人民共和国药典》2020年版。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市味林食品科技有限公司