



411197S-2023



河南菇田花下食品有限公司企业标准

Q/HGS 0003S-2023

# 方便食用菌制品

2023-05-10 发布

2023-05-10 实施

河南菇田花下食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南菇田花下食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：何明阳。

H N

Q B

# 方便食用菌制品

## 1 范围

本标准规定了方便食用菌制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑木耳、木耳、银耳中的一种为主要原料，经分选、清洗、分切、蒸熟、烘干、粉碎，添加藕粉、藜麦米、核桃仁、魔芋粉、黑米、燕麦米、黑豆、黑芝麻、青稞、椰浆粉、百合粉、山药、紫薯、白芷、麦芽、火麻仁、山楂、玉竹、白扁豆、桂圆肉、决明子、杏仁、沙棘、芡实、鸡内金、枣、郁李仁、金银花、干姜、枸杞子、茯苓、桃仁、桑葚、益智仁、莲子、怀菊花、黄精、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薏苡仁、覆盆子、阿胶、紫苏籽、枳椇子、莱菔子、余甘子、白果、百合、桔梗、人参（5年及5年以下人工种植）、奇亚籽、松花粉、葛根粉中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、麦芽糊精、菊粉、苦瓜粉、蛹虫草粉、菊芋粉、牡蛎粉、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、L-阿拉伯糖、大豆低聚糖、乳粉、乙基麦芽酚、植脂末（葡萄糖浆、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、二氧化硅）、食品用香精（乳味香精、果蔬香精、可乐香精、香草香精、粮食香精、菊花香精、核桃香精、枸杞香精中的一种或几种）中的一种或多种，经炒制或不炒制、粉碎、包装加工而成的方便食用菌制品。

根据添加原辅料不同产品可分为：方便黑木耳制品、方便金耳制品、方便银耳制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 黑木耳、木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。

2.1.3 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

2.1.4 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.5 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.8 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 燕麦米应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 黑豆、青稞、山药、紫薯应符合 GB 2715 的规定。

2.1.11 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.12 椰浆粉、百合粉、苦瓜粉、菊芋粉、松花粉应符合 GB2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.13 白芷、麦芽、火麻仁、山楂、玉竹、白扁豆、桂圆肉、决明子、杏仁、沙棘、芡实、鸡内金、枣、郁李仁、金银花、干姜、枸杞子、茯苓、桃仁、桑葚、益智仁、莲子、怀菊花、黄精、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薏苡仁、覆盆子、阿胶、紫苏籽、枳椇子、莱菔子、余甘子、白果、黄芥子、百合、桔梗、应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.14 人参（5 年及 5 年以下人工种植）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》[2012]17 号的规定。

2.1.15 奇亚籽应符合原卫生部《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.16 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.19 菊粉应符合原卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告[2009]5 号的规定。

2.1.20 蛹虫草粉应符合 GB/T 29602 和卫计委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》2014 年 10 号的规定。

2.1.21 牡蛎粉应符合 GB 10136 的规定。

2.1.22 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.23 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。

2.1.24 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.25 L-阿拉伯糖应符合应符合 QB/T 4321 的规定。

2.1.26 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。

2.1.27 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.28 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.29 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.30 食品用香精应符合 GB 30616 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	粉状或颗粒状	从样品中取出适量样品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料物质特有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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
水分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.3

无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.15
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.1（干重计）	GB 5009.17
米酵菌酸，mg/kg	≤	0.25（仅适用于含银耳的产品检验）	GB 5009.189
展青霉素，μg/kg	≤	20（仅限于添加山楂制成的产品）	GB 5009.185

注：\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

## 2.4 微生物限量

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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 <sup>2</sup>	GB 4789.15

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

## 2.5 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。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 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 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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验应符合国家相关规定。

## 编制说明

本标准适用于以黑木耳、木耳、银耳中的一种为主要原料，经分选、清洗、分切、蒸熟、烘干、粉碎，添加藕粉、藜麦米、核桃仁、魔芋粉、黑米、燕麦米、黑豆、黑芝麻、青稞、椰浆粉、百合粉、山药、紫薯、白芷、麦芽、火麻仁、山楂、玉竹、白扁豆、桂圆肉、决明子、杏仁、沙棘、芡实、鸡内金、枣、郁李仁、金银花、干姜、枸杞子、茯苓、桃仁、桑葚、益智仁、莲子、怀菊花、黄精、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薏苡仁、覆盆子、阿胶、紫苏籽、枳椇子、莱菔子、余甘子、白果、百合、桔梗、人参（5年及5年以下人工种植）、奇亚籽、松花粉、葛根粉中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、麦芽糊精、菊粉、苦瓜粉、蛹虫草粉、菊芋粉、牡蛎粉、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、L-阿拉伯糖、大豆低聚糖、乳粉、乙基麦芽酚、植脂末（葡萄糖浆、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、二氧化硅）、食品用香精（乳味香精、果蔬香精、可乐香精、香草香精、粮食香精、菊花香精、核桃香精、枸杞香精中的一种或几种）中的一种或多种，经炒制或不炒制、粉碎、包装加工而成的方便食用菌制品。

本标准根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定和要求制订本企业标准，参照GB 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》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。

河南菇田花下食品有限公司

QB