



412730 S-2023



河南喜宴楼德馨食品有限公司企业标准

Q/HXYL 0009S-2023

熟制食用菌制品

2023-09-03 发布

2023-09-03 实施

河南喜宴楼德馨食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南喜宴楼德馨食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：乔庆华。

H N

Q B

熟制食用菌制品

1 范围

本标准规定了熟制食用菌制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蛹虫草、双孢蘑菇、黑木耳、美味牛肝菌、鸡油菌、竹荪、牛舌菌、金针菇、猴头菌、海鲜菇、香菇、真姬菇、羊肚菌、滑菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、红平菇、白灵菇、平菇、大球盖菇、绣球菌、白木耳、银耳、口蘑、块菌、草菇、姬松茸中的一种或几种为原料，加入大豆油、食用盐、味精、白砂糖、陈醋、白醋、酱油、调味料酒、鸡精调味料、白芷、香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草中的几种或多种）中的几种，经预处理、混合调配、腌制或不腌制、熟制（煮制、卤制、蒸制、炒制中的一种或几种）、真空包装或不真空包装、高温杀菌或不杀菌、包装加工而成的熟制食用菌制品。

根据原辅料不同可分为：单一型产品、混合型产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 蛹虫草应符合原卫计委关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.2 双孢蘑菇、黑木耳、美味牛肝菌、鸡油菌、竹荪、牛舌菌、金针菇、猴头菌、海鲜菇、香菇、真姬菇、羊肚菌、滑菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、红平菇、白灵菇、平菇、大球盖菇、绣球菌、白木耳、银耳、口蘑、块菌、草菇、姬松茸应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 白芷应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版）第一部的规定。
- 2.1.8 香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 陈醋、白醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.13 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 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
容器（仅适用于真空包装的产品）	密封完好，无泄漏、无胀袋	取样品 1 份，检查容器，

性状	具有该品种应有的性状	将内容物倒入洁净的白色瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该品种应有的色泽	
气味、滋味	具有该品种应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.29（以香菇、双孢蘑菇、平菇为主料产品） 0.9（以美味牛肝菌、块菌、鸡油菌为主料产品） 0.9（干重计）（以白木耳、银耳、黑木耳为主料产品） 0.45（其它产品）	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.5（以香菇为主料产品） 0.6（以羊肚菌、鸡油菌为主料产品） 1.0（以美味牛肝菌为主料产品） 2.0（以姬松茸、块菌为主料产品） 0.5（干重计）（以白木耳、银耳、黑木耳为主料产品） 0.2（其它产品）	GB 5009.15
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5（干重计）（以白木耳、银耳、黑木耳为主料产品） 0.5（其它产品）	GB 5009.11
米酵菌酸，mg/kg	≤ 0.25（以银耳为主料产品）	GB 5009.189
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

2.4.1 真空包装的产品，应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验；

2.4.2 非真空包装的产品，其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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2

大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	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	100	1000	GB 4789. 10 第二法
注：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

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、菌落总数（仅限非真空包装的产品）、大肠菌群（仅限非真空包装的产品）、商业无菌（仅限真空包装的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以蛹虫草、双孢蘑菇、黑木耳、美味牛肝菌、鸡油菌、竹荪、牛舌菌、金针菇、猴头菌、海鲜菇、香菇、真姬菇、羊肚菌、滑菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、红平菇、白灵菇、平菇、大球盖菇、绣球菌、白木耳、银耳、口蘑、块菌、草菇、姬松茸中的一种或几种为原料，加入大豆油、食用盐、味精、白砂糖、陈醋、白醋、酱油、调味料酒、鸡精调味料、白芷、香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草中的几种或多种）中的几种，经预处理、混合调配、腌制或不腌制、熟制（煮制、卤制、蒸制、炒制中的一种或几种）、真空包装或不真空包装、高温杀菌或不杀菌、包装加工而成的熟制食用菌制品。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，参照GB 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南喜宴楼德馨食品有限公司