



412493S-2024



河南莫小仙食品有限公司企业标准

Q/MXX 0015S-2024

干制食用菌及制品

2024-10-05 发布

2024-10-05 实施

河南莫小仙食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南莫小仙食品有限公司提出。

本标准由河南莫小仙食品有限公司起草。

本标准主要起草人：姜艳艳、缪鹏飞、戚莉平、殷卢斌。

H N

Q B

干制食用菌及制品

1 范围

本标准规定了干制食用菌及制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以脱水食用菌[双孢菇、滑菇、榛蘑、花菇、香菇、白玉菇、白灵菇、蟹味菇、松茸、平菇、草菇、鸡枞、鸡油菇、金针菇、红平菇、金顶蘑（黄金菇）、滑子菇（滑菇、珍珠菇）、姬松茸、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、鲍鱼菇、凤尾菇、秀珍菇、绣球菌、茶树菇、杏鲍菇、黑木耳、银耳、毛木耳、竹荪、猴头菌、美味牛肝菌、牛舌菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或几种]为原料，添加或不添加脱水腌渍菜类(腌渍白菜、腌渍萝卜、腌渍辣椒、腌渍黄瓜中的一种或多种)、脱水蔬菜（青梗菜、葱、高丽菜、胡萝卜、菠菜、香菜、蒜苗、番茄、蒜、黄花菜、青豆、辣椒、芹菜、豆芽、萝卜、荆芥、欧芹、白菜、甜菜、甘蓝、青椒、红椒、南瓜、生菜、苋菜、香菜、茼蒿、油麦菜、西兰花、油菜、万年青、牛蒡根、芥菜、雪菜、毛豆、蚕豆、豌豆、长豇豆、扁豆、油豆角、黄瓜、冬瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、韭菜、洋葱、蒜苔、蒜黄、蒜头、茄子、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、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、玉米、黄秋葵、芥菜、罗勒、紫苏、花椰菜、菜豆、荸荠、菱角、莼菜、香椿芽、香椿苗中的一种或多种）、熟肉干制品(牛肉、鸡肉、羊肉、猪肉、鸭肉中的一种或几种)、熟制坚果及籽类(芝麻、黄豆、鹰嘴豆、豌豆、花生米中的一种或多种)、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)、脱水蛋制品类(调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的一种或多种)、脱水奶制品类(奶酪片/粒、奶片/粒中的一种或多种)、豆制品（大豆组织蛋白、素肉、大豆蛋白制品、膨化豆制品、豆棒、豆皮、腐竹类、豆腐干类、豆粒、豆丁中一种或几种）、红枣、山药、脱水玉米、脱水洋葱、调味植物蛋白粒（片）、炒黄豆、枸杞中的一种或多种，经原料验收、挑拣或不挑拣、过筛或不过筛、切分或不切分、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合、定量或不定量、包装等工艺加工制成的干制食用菌及制品。

根据原料不同，产品可分为不同产品：单一干制食用菌包和复配干制食用菌料包。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 脱水蔬菜类应清洁、无污染、无虫害，并符合GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 枸杞应符合GB/T 18672 的规定。

2.1.3 红枣应符合GB/T 5835 的规定。

2.1.4 脱水腌渍菜类应符合GB 2714 的规定。

2.1.5 脱水食用菌应符合GB 7096 的规定。

2.1.6 豆制品类应符合SB/T 10453 或GB/T 22106和GB 2712 的规定。

- 2.1.7脱水熟制坚果及籽类应符合GB/T 22165和GB 19300 的规定。
- 2.1.8 熟肉干制品类应符合GB 2726 的规定。
- 2.1.9 脱水水产动物制品应符合GB 10136 的规定。
- 2.1.10 脱水藻类应符合GB 19643 的规定。
- 2.1.11 脱水蛋制品类应符合GB 2749 的规定。
- 2.1.12脱水奶制品类应符合GB 5420或 DBS 15/009 的规定。
- 2.1.13 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.14 山药应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.15 调味植物蛋白粒（片）应符合 SB/T 10453 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	具有产品应有的性状	从样品中取出50g，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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,% ≤	13（单一香菇、花菇产品） 15（单一银耳产品） 12（其他原料均为食用菌的产品） 18（含食用菌以外原料的产品）	GB 5009. 3
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（其他）	GB 5009. 11
*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） 0.45(其他)	GB 5009. 12

镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.5（以香菇、花菇为主料的产品） 0.6（以羊肚菌、鸡油菌、榛蘑为主料的产品） 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）（干重法） 0.2（其他）	GB 5009.15
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（其他）	GB 5009.17
亚硝酸盐 ^a （以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤	20	GB 5009.33
米酵菌酸，mg/kg	≤	0.25（银耳为主料产品）	GB 5009.189
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； ^a 仅适用于添加脱水腌渍菜类的产品检验；			

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 ^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
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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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；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、菌落总数、大肠菌群的检验。

型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以脱水食用菌[双孢菇、滑菇、榛蘑、花菇、香菇、白玉菇、白灵菇、蟹味菇、松茸、平菇、草菇、鸡枞、鸡油菇、金针菇、红平菇、金顶蘑（黄金菇）、滑子菇（滑菇、珍珠菇）、姬松茸、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、鲍鱼菇、凤尾菇、秀珍菇、绣球菌、茶树菇、杏鲍菇、黑木耳、银耳、毛木耳、竹荪、猴头菌、美味牛肝菌、牛舌菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或几种]为原料，添加或不添加脱水腌渍菜类（腌渍白菜、腌渍萝卜、腌渍辣椒、腌渍黄瓜中的一种或多种）、脱水蔬菜（青梗菜、葱、高丽菜、胡萝卜、菠菜、香菜、蒜苗、番茄、蒜、黄花菜、青豆、辣椒、芹菜、豆芽、萝卜、荆芥、欧芹、白菜、甜菜、甘蓝、青椒、红椒、南瓜、生菜、苋菜、香菜、茼蒿、油麦菜、西兰花、油菜、万年青、牛蒡根、芥菜、雪菜、毛豆、蚕豆、豌豆、长豇豆、扁豆、油豆角、黄瓜、冬瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、韭菜、洋葱、蒜苔、蒜黄、蒜头、茄子、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、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、玉米、黄秋葵、芥菜、罗勒、紫苏、花椰菜、菜豆、荸荠、菱角、莼菜、香椿芽、香椿苗中的一种或多种）、熟肉干制品（牛肉、鸡肉、羊肉、猪肉、鸭肉中的一种或几种）、熟制坚果及籽类（芝麻、黄豆、鹰嘴豆、豌豆、花生米中的一种或多种）、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）、脱水蛋制品类（调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的一种或多种）、脱水奶制品类（奶酪片/粒、奶片/粒中的一种或多种）、豆制品（大豆组织蛋白、素肉、大豆蛋白制品、膨化豆制品、豆棒、豆皮、腐竹类、豆腐干类、豆粒、豆丁中一种或几种）、红枣、山药、脱水玉米、脱水洋葱、调味植物蛋白粒（片）、炒黄豆、枸杞中的一种或多种，经原料验收、挑拣或不挑拣、过筛或不过筛、切分或不切分、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合、定量或不定量、包装等工艺加工制成的干制食用菌及制品。

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，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。

河南莫小仙食品有限公司