



413173S-2024



南阳澳思兰食品有限公司企业标准

Q/NAS 0006S-2024

熟制食用菌制品

2024-12-17 发布

2024-12-17 实施

南阳澳思兰食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳澳思兰食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐国和、焦志莎。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜、干制或盐渍食用菌【金针菇、双孢菇、榛蘑、平菇、香菇、姬松茸、鸡油菌、猴头菇、茶树菇、松茸、松露、牛肝菌、羊肚菌、木耳、银耳、竹荪、鸡腿菇、蛹虫草（虫草花）、鹿茸菇、杏鲍菇、绣球菌、茯苓、黑皮鸡枞、毛木耳、白灵菇、红平菇、金顶蘑（黄金菇）、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、牛舌菌、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、凤尾菇、秀珍菇、姬菇、小平菇、白平菇、白蘑、草菇、美味牛肝菌、青头菌、鸡枞、赤松茸（大球盖菇）、鹿茸菇中的一种或几种】为主要原料，经挑选不挑选、清洗或不清洗、绞碎或不绞碎、煮制或不煮制，添加或不添加鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）、水产动物制品[鲜（冻）可食用鱼肉、鲜（冻）可食用虾仁或虾肉、鲜（冻）鱼肉泥（青鱼、草鱼、鲢鱼、鲈鱼、鲤鱼、金线鱼、金枪鱼、三文鱼、大马哈鱼、鳕鱼中的一种或几种）、虾仁、虾米、鱼籽、干贝、鱼翅、鱿鱼、墨鱼、螺肉、银鱼、鲍鱼、章鱼、海参、瑶柱、响螺肉、鱼肚、雪蛤中的一种或几种]、鲍汁、金汤复合调味料（液态复合调味料）、桃胶、花胶（干鱼鳔）、蛋类（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、蛋黄、蛋液中的一种或几种）、蛋制品（咸蛋黄、松花蛋、皮蛋中的一种或几种）、藻类（发菜、海带、裙带菜、紫菜、石花菜中的一种或几种）、新鲜蔬菜或干制品（芥菜、贡菜、芹菜、胡萝卜、荸荠、马蹄、青豆、玉米、马齿苋、蒲公英、鱼腥草、茭白、竹笋、紫甘蓝、白菜、羽衣甘蓝、包菜、菠菜、黄花菜、苦菊、番薯叶、茼蒿、香菜、萝卜、莴笋、山药、芋头、魔芋、土豆、红薯、紫薯、桔梗丝、百合、莲藕、豌豆芽、香椿芽、花生芽、黄豆芽、绿豆芽、大豆苗、南瓜、金南瓜、苦瓜、黄瓜、西葫芦、番茄、茄子、四季豆、豇豆、豌豆、毛豆、蚕豆、茴香、仔姜中的一种或几种）、酱腌菜（泡菜、泡姜、酸菜、酸萝卜、酸笋、酸黄瓜中的一种或几种）、坚果籽类（芝麻、花生、核桃、杏仁、亚麻籽、奇亚籽、板栗、腰果、葵花籽仁、松仁、白果、南瓜子、巴旦木中的一种或几种）、水果或果干或果泥或冻干制品（蓝莓、桂圆、香蕉、柠檬、菠萝、黄桃、椰子、葡萄、芒果、苹果、橘子、百香果、多香果、桑葚、圣女果、西瓜、橙子、柑橘、蔓越莓、菠萝干、草莓干、黄桃干、红杏干、樱桃干、布朗李、蓝莓干、脆冬枣、芒果干、菠萝干、木瓜干中的一种或几种）、豆类（黄豆、黑豆、红豆、绿豆、赤小豆、蚕豆、鹰嘴豆、白芸豆中的一种或几种）、豆制品（豆干、豆腐、豆腐皮、腐皮、豆皮、干豆腐中的一种或几种）、植物蛋白（大豆拉丝蛋白、大豆蛋白、大豆分离蛋白中的一种或几种）、大豆蛋白制品、大豆粉（黄豆粉）、谷朊粉、谷物及其制品（红米、燕麦米、荞麦米、黑米、糙米、糯米、血糯米、紫米、绿荞麦、粳米、香米、黑香糯、红香米、金香米、小米、绿米、薏米、藜麦、小麦、玉米、高粱、荞麦、大麦、薏仁、米粉、玉米粉、黑全麦粉、全麦粉中的一

种或几种)、面筋、奶粉、椰子粉、怀菊花茶粉、高良姜粉、魔芋粉、洋葱粉、海苔粉、泡椒粉、烧烤粉(香辛料粉)、五香粉、白芷粉、白胡椒粉、姜汁、木薯变性淀粉、茶叶(红茶、绿茶、白茶、乌龙茶中的一种或几种)、咖啡粉、芝士、黄油、纯牛奶、酸奶、奶油、脱脂奶粉、全脂奶粉、抹茶粉、苹果粉、燕窝、炼乳、玉米糖浆、果胶、柠檬汁、香辣调味料、奥尔良调味料、奥尔良腌料、黑胡椒调味料、鸡汁调味料、烧烤调味料、藤椒调味料、可乐腌制调味料、黄酒、花雕酒、高粱大曲酒、生姜汁、香葱、脱水香葱、脱水洋葱、脱水姜片、小麦蛋白、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏[紫苏叶]、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮[陈皮]、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、人参(人工种植5年及以下)、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种,添加生活饮用水,再添加大豆油、花生油、菜籽油、亚麻籽油、芝麻油、葵花籽油、橄榄油、红油、花椒油、香辣油、藤椒油、辣椒精油、山茶油、食用动物油脂(牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种)、鱼油、花生酱、豆豉、豆瓣酱、芝麻酱、香菇酱、海鲜酱、柱候酱、巧克力酱、桂花酱、草莓酱、蓝莓酱、蛋黄酱、番茄酱、沙拉酱、鱼籽酱、肉酱、青椒酱、藤椒酱、混椒酱、香辣酱、麻辣酱、黑椒酱、烧烤酱、白砂糖、麦芽糖浆、冰糖、红糖、果糖、麦芽糖、海藻糖、三氯蔗糖(又名蔗糖素)、赤藓糖醇、木糖醇、低聚异麦芽糖、L-阿拉伯糖、结晶海藻糖、食用盐、谷氨酸钠(味精)、鸡精调味料、酿造酱油、白酒、料酒、食用玉米淀粉、山药粉、香辛料(香茅、百里香、甘草、花椒、八角、辣椒、草果、丁香、黑胡椒、白胡椒、砂仁、肉豆蔻、香豆蔻、小茴香、葱、蒜、高良姜、桂皮、孜然中的一种或几种)、谷氨酸钠、食用香料(辣椒油树脂、乙基麦芽酚、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠)、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、甘油(又名丙三醇)、柑橘黄、高粱红、甜菜红、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、海藻酸钾、海藻酸钠、聚丙烯酸钠、酪蛋白酸钠、柠檬酸、乳酸钾、乳酸钠、食品用香精中的一种或几种,经配料、搅拌、熟制(蒸煮、白灼、炒制、炸制、烤制中的一种或几种)、内包装、高温灭菌、外包装加工而成的熟制食用菌制品(04.03.02加工食用菌和藻类)。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 干制食用菌、盐渍食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 鲜(冻) 畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 水产动物制品应符合 GB 2733 或 GB 10136 的规定。
- 2.1.4 蛋类、蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.5 藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.6 新鲜蔬菜、香葱应新鲜、清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2763 和 GB 2762 的规定。
- 2.1.7 蔬菜干制品应干燥、清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2763 和 GB 2762 的规定。
- 2.1.8 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.9 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 水果应成熟度良好、清洁、卫生、无污染、无病虫害，并符合 GB 2763 和 GB 2762 的规定。
- 2.1.11 水果果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.12 水果果泥应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.13 水果冻干制品应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.14 豆类应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.16 植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.17 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.18 大豆粉(黄豆粉)应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.20 谷物及其制品应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.22 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.23 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.24 椰子粉、怀菊花茶粉、海苔粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.25 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.26 高良姜粉、洋葱粉、泡椒粉、烧烤粉、五香粉、白胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏[紫苏叶]、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英

英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮[陈皮]、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、白芷粉应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.28 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第 9 号）的规定。

2.1.29 人参（人工种植 5 年及以下）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 年第 17 号）公告的规定。

2.1.30 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告（2024 年 第 4 号）的规定。

2.1.31 木薯变性淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.32 红茶应符合 NY/T 780 的规定。

2.1.33 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.34 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。

2.1.35 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。

2.1.36 咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.37 芝士应符合 GB 5420 的规定。

2.1.38 黄油、奶油应符合 LS/T 3217 的规定。

2.1.39 纯牛奶应符合 GB 25190 的规定。

2.1.40 酸奶应符合 GB 19302 的规定。

2.1.41 脱脂奶粉、全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.42 抹茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.43 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.44 炼乳应符合 GB 13102 的规定。

2.1.45 玉米糖浆应符合 NY/T 2110 的规定。

2.1.46 新鲜食用菌应新鲜、清洁、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.47 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.48 桃胶应符合国家卫生健康委员会关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告（2023 年 第 8 号）的规定。

2.1.49 柠檬汁、生姜汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.50 燕窝应符合 QB/T 5916 的规定。

2.1.51 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。

2.1.52 花雕酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.53 高粱大曲酒应符合 GB 2757 的规定。

- 2.1.54 香葱应清洁、卫生，无污染、病虫害、霉变并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.55 脱水洋葱应符合 GB 8860 的规定。
- 2.1.56 脱水香葱应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.57 脱水姜片应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.58 小麦蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.59 大豆油、花生油、菜籽油、亚麻籽油、芝麻油、葵花籽油、橄榄油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.60 红油、香辣油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.61 辣椒精油应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.62 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.63 藤椒油、花椒油、山茶油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.64 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.65 鱼油应符合 SC/T 3502 的规定。
- 2.1.66 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.67 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.68 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.69 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.70 豆瓣酱应符合 GB 31644 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.71 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.72 巧克力酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.73 草莓酱、蓝莓酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.74 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.75 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.76 海鲜酱、鱼籽酱、鲍汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.77 姜汁、桂花酱、蛋黄酱、香辣调味料、奥尔良调味料、奥尔良腌料、黑胡椒调味料、鸡汁调味料、烧烤调味料、藤椒调味料、可乐腌制调味料、香菇酱、柱候酱、肉酱、青椒酱、藤椒酱、混椒酱、香辣酱、麻辣酱、黑椒酱、烧烤酱、金汤复合调味料（半固态复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.78 麦芽糖浆、麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.79 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.80 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.81 果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.82 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.83 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.84 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

- 2.1.85 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.86 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.88 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.89 L-阿拉伯糖应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.90 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.91 谷氨酸钠(味精) 应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.92 结晶海藻糖应符合 T/ZZB 3592 的规定。
- 2.1.93 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.94 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.95 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.96 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.97 山药粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.98 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.100 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.101 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.104 甘油（又名丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.105 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.106 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.107 花胶（干鱼鳔）应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.108 苹果粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.109 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.110 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.112 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.113 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.114 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.115 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.116 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.117 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.118 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.119 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.120 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.121 乳酸钾应符合 GB 28305 的规定。

2.2 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	软固态或固液混合体	取样品 1 份，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	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具该品种应有的气味、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
固形物含量, %	≥ 30(仅限固液混合体产品)	GB/T 10786
酸价 ^a (KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐(以 NaCl 计), %(仅限添加食用盐的产品)	≤ 6.0	GB 5009.44
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.8(以松茸为主料的产品)	GB 5009.11
	≤ 0.5(干重计)(以木耳、银耳为主料的产品)	
	≤ 0.5(其他产品)	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25(以双孢菇、平菇、香菇、榛蘑为主料的产品)	GB 5009.12
	≤ 0.9(牛肝菌、松茸、松露、鸡油菌为主料的产品)	
	≤ 0.4(其他产品)	
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5(以香菇为主料的产品)	GB 5009.15
	≤ 0.6(以羊肚菌、榛蘑、鸡油菌为主料的产品)	
	≤ 1.0(以松茸、牛肝菌为主料的产品)	
	≤ 2.0(以松露、姬松茸为主料的产品)	
	≤ 0.5(干重计)(以木耳、银耳为主料的产品)	
	≤ 0.2(其他产品)	
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.1(除木耳、银耳为主料以外的其他产品)	GB 5009.17
	≤ 0.1(干重计)(以木耳、银耳为主料的产品)	
展青霉素, μg/kg	≤ 20(仅限添加苹果、山楂及其制品的产品)	GB 5009.185

三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤	0.3	GB 5009.298
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; a、仅限油炸食用菌制品; b、仅限添加该食品添加剂的产品检测。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的要求。

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	10 ²	10 ³	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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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, 食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、固形物含量、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

本标准适用于以新鲜、干制或盐渍食用菌【金针菇、双孢菇、榛蘑、平菇、香菇、姬松茸、鸡油菌、猴头菇、茶树菇、松茸、松露、牛肝菌、羊肚菌、木耳、银耳、竹荪、鸡腿菇、蛹虫草（虫草花）、鹿茸菇、杏鲍菇、绣球菌、茯苓、黑皮鸡枞、毛木耳、白灵菇、红平菇、金顶蘑（黄金菇）、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、牛舌菌、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、凤尾菇、秀珍菇、姬菇、小平菇、白平菇、白蘑、草菇、美味牛肝菌、青头菌、鸡枞、赤松茸（大球盖菇）、鹿茸菇中的一种或几种】为主要原料，经挑选不挑选、清洗或不清洗、绞碎或不绞碎、煮制或不煮制，添加或不添加鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）、水产动物制品[鲜（冻）可食用鱼肉、鲜（冻）可食用虾仁或虾肉、鲜（冻）鱼肉泥（青鱼、草鱼、鲢鱼、鲈鱼、鲤鱼、金线鱼、金枪鱼、三文鱼、大马哈鱼、鳕鱼中的一种或几种）、虾仁、虾米、鱼籽、干贝、鱼翅、鱿鱼、墨鱼、螺肉、银鱼、鲍鱼、章鱼、海参、瑶柱、响螺肉、鱼肚、雪蛤中的一种或几种]、鲍汁、金汤复合调味料（液态复合调味料）、桃胶、花胶（干鱼鳔）、蛋类（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、蛋黄、蛋液中的一种或几种）、蛋制品（咸蛋黄、松花蛋、皮蛋中的一种或几种）、藻类（发菜、海带、裙带菜、紫菜、石花菜中的一种或几种）、新鲜蔬菜或干制品（芥菜、贡菜、芹菜、胡萝卜、荸荠、马蹄、青豆、玉米、马齿苋、蒲公英、鱼腥草、茭白、竹笋、紫甘蓝、白菜、羽衣甘蓝、包菜、菠菜、黄花菜、苦菊、番薯叶、茼蒿、香菜、萝卜、莴笋、山药、芋头、魔芋、土豆、红薯、紫薯、桔梗丝、百合、莲藕、豌豆芽、香椿芽、花生芽、黄豆芽、绿豆芽、大豆苗、南瓜、金南瓜、苦瓜、黄瓜、西葫芦、番茄、茄子、四季豆、豇豆、豌豆、毛豆、蚕豆、茴香、仔姜中的一种或几种）、酱腌菜（泡菜、泡姜、酸菜、酸萝卜、酸笋、酸黄瓜中的一种或几种）、坚果籽类（芝麻、花生、核桃、杏仁、亚麻籽、奇亚籽、板栗、腰果、葵花籽仁、松仁、白果、南瓜子、巴旦木中的一种或几种）、水果或果干或果泥或冻干制品（蓝莓、桂圆、香蕉、柠檬、菠萝、黄桃、椰子、葡萄、芒果、苹果、橘子、百香果、多香果、桑葚、圣女果、西瓜、橙子、柑橘、蔓越莓、菠萝干、草莓干、黄桃干、红杏干、樱桃干、布朗李、蓝莓干、脆冬枣、芒果干、菠萝干、木瓜干中的一种或几种）、豆类（黄豆、黑豆、红豆、绿豆、赤小豆、蚕豆、鹰嘴豆、白芸豆中的一种或几种）、豆制品（豆干、豆腐、豆腐皮、腐皮、豆皮、干豆腐中的一种或几种）、植物蛋白（大豆拉丝蛋白、大豆蛋白、大豆分离蛋白中的一种或几种）、大豆蛋白制品、大豆粉（黄豆粉）、谷朊粉、谷物及其制品（红米、燕麦米、荞麦米、黑米、糙米、糯米、血糯米、紫米、绿荞麦、粳米、香米、黑香糯、红香米、金香米、小米、绿米、薏米、藜麦、小麦、玉米、高粱、荞麦、大麦、薏仁、米粉、玉米粉、黑全麦粉、全麦粉中的一种或几种）、面筋、奶粉、椰子粉、怀菊花茶粉、高良姜粉、魔芋粉、洋葱粉、海苔粉、泡椒粉、烧烤粉（香辛料粉）、五香粉、白芷粉、白胡椒粉、姜汁、木薯变性淀粉、茶叶（红茶、绿茶、白茶、乌龙

茶中的一种或几种)、咖啡粉、芝士、黄油、纯牛奶、酸奶、奶油、脱脂奶粉、全脂奶粉、抹茶粉、苹果粉、燕窝、炼乳、玉米糖浆、果胶、柠檬汁、香辣调味料、奥尔良调味料、奥尔良腌料、黑胡椒调味料、鸡汁调味料、烧烤调味料、藤椒调味料、可乐腌制调味料、黄酒、花雕酒、高粱大曲酒、生姜汁、香葱、脱水香葱、脱水洋葱、脱水姜片、小麦蛋白、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏[紫苏叶]、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮[陈皮]、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、人参(人工种植5年及以下)、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种,添加生活饮用水,再添加大豆油、花生油、菜籽油、亚麻籽油、芝麻油、葵花籽油、橄榄油、红油、花椒油、香辣油、藤椒油、辣椒精油、山茶油、食用动物油脂(牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种)、鱼油、花生酱、豆豉、豆瓣酱、芝麻酱、香菇酱、海鲜酱、柱候酱、巧克力酱、桂花酱、草莓酱、蓝莓酱、蛋黄酱、番茄酱、沙拉酱、鱼籽酱、肉酱、青椒酱、藤椒酱、混椒酱、香辣酱、麻辣酱、黑椒酱、烧烤酱、白砂糖、麦芽糖浆、冰糖、红糖、果糖、麦芽糖、海藻糖、三氯蔗糖(又名蔗糖素)、赤藓糖醇、木糖醇、低聚异麦芽糖、L-阿拉伯糖、结晶海藻糖、食用盐、谷氨酸钠(味精)、鸡精调味料、酿造酱油、白酒、料酒、食用玉米淀粉、山药粉、香辛料(香茅、百里香、甘草、花椒、八角、辣椒、草果、丁香、黑胡椒、白胡椒、砂仁、肉豆蔻、香豆蔻、小茴香、葱、蒜、高良姜、桂皮、孜然中的一种或几种)、谷氨酸钠、食用香料(辣椒油树脂、乙基麦芽酚、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠)、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、甘油(又名丙三醇)、柑橘黄、高粱红、甜菜红、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、海藻酸钾、海藻酸钠、聚丙烯酸钠、酪蛋白酸钠、柠檬酸、乳酸钾、乳酸钠、食品用香精中的一种或几种,经配料、搅拌、熟制(蒸煮、白灼、炒制、炸制、烤制中的一种或几种)、内包装、高温灭菌、外包装加工而成的熟制食用菌制品(04.03.02加工食用菌和藻类)。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定,参照GB 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。