



411726S-2024



桐柏中利商贸有限公司企业标准

Q/TZS 0001S-2024

食用菌制品（菌汤料包）

2024-07-04 发布

2024-07-04 实施

桐柏中利商贸有限公司 发布

前 言

本标准由桐柏中利商贸有限公司提出。

本标准起草单位：桐柏中利商贸有限公司。

本标准主要起草人：黄雨露、程中。

H N
Q B

食用菌制品（菌汤料包）

1 范围

本标准规定了食用菌制品（菌汤料包）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制食用菌【平菇、香菇、姬松茸、赤松茸（大球盖菇）、鸡油菌、猴头菇、茶树菇、羊肚菌、竹荪、鸡腿菇、蛹虫草（虫草花）、鹿茸菇、杏鲍菇中的一种或几种】为原料，添加枸杞、大枣、鸡精调味料包中的一种或几种，经挑选、拼配（或不拼配）、包装等工艺而成的非即食食用菌制品（菌汤料包）。

根据所用原辅料不同，产品分类为单一食用菌制品（菌汤料包）、复合食用菌制品（菌汤料包）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干制香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。

2.1.2 干制食用菌【平菇、姬松茸、赤松茸（大球盖菇）、鸡油菌、猴头菇、茶树菇、羊肚菌、竹荪、鸡腿菇、蛹虫草（虫草花）、鹿茸菇、杏鲍菇中的一种或几种】应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.4 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.5 鸡精调味料包应符合 SB/T 10371 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	具有该产品应有的性状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该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，g/100g ≤	13（以干制香菇为主要原料的产品）	GB 5009. 3
	12（其它）	
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.25（以干制平菇、干制香菇为主要原料的产品）	GB 5009. 12
	0.9（以干制鸡油菌为主要原料的产品）	
	0.45（其它）	

镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.5（以干制香菇为主要原料的产品）	GB 5009.15
	0.6（以干制羊肚菌、干制鸡油菌为主要原料的产品）	
	2.0【以干制姬松茸为主要原料的产品】	
	0.2（其它）	
^a 甲基汞（以 Hg 计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.17
^b 无机砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
注 1：a 可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则需再测定甲基汞； b 可先测定总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则需再测定无机砷； 注 2：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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，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、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干制食用菌【平菇、香菇、姬松茸、赤松茸（大球盖菇）、鸡油菌、猴头菇、茶树菇、羊肚菌、竹荪、鸡腿菇、蛹虫草（虫草花）、鹿茸菇、杏鲍菇中的一种或几种】为原料，添加枸杞、大枣、鸡精调味料包中的一种或几种，经挑选、拼配（或不拼配）、包装等工艺而成的非即食食用菌制品（菌汤料包）。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》的要求制订本企业标准，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。

桐柏中利商贸有限公司