



410227S-2025



信阳禾众得食品有限公司企业标准

Q/XHZD 0002S-2025

速冻食用菌制品

2025-01-15 发布

2025-01-15 实施

信阳禾众得食品有限公司 发布

前 言

本标准由信阳禾众得食品有限公司提出。

本标准由信阳禾众得食品有限公司起草。

本标准主要起草人：陈礼乐。

H N

Q B

速冻食用菌制品

1 范围

本标准规定了速冻食用菌制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用菌【双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳、银耳、毛木耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菌、金顶蘑、茶树菇、滑子菇、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、肺形侧耳、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、灵芝中的一种或几种】为原料为原料，经原料预处理、浸泡或不浸泡、清洗或不清洗、切丁（片）或不切丁（片）、分拣或不分拣、漂烫、冷却、速冻、包装而成的非即食类速冻食用菌制品。

根据原料不同将产品分为不同种类：单一型速冻食用菌制品、混合型速冻食用菌制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用菌应符合 GB 7096 的规定，同时灵芝应符合国家卫健委关于 2023 年第 9 号公告的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状及有无外来杂质，闻其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
性状	具有产品应有的性状	
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
铅*(以Pd计)，mg/kg	≤ 0.8（干重计）（木耳、银耳为主料产品） 0.8（牛肝菌、松茸、松露、鸡枞菌、黑皮鸡枞、鸡油菌为主料产品） 0.28（双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑为主料产品） 0.4（其他产品）	GB 5009.12

无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.8（松茸为主料产品） 0.5（干重计）（木耳、银耳为主料产品） 0.5（其他产品）	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.5（干重计）（木耳、银耳为主料产品） 2.0（姬松茸为主料产品） 1.0（松茸、牛肝菌、鸡枞菌、黑皮鸡枞为主料产品） 0.6（羊肚菌、鸡油菌、榛蘑为主料产品） 0.5（香菇、花菇为主料产品） 0.2（其他产品）	GB 5009.15
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.1（以干重计）（木耳、银耳为主料产品） 0.1（其他产品）	GB 5009.17
米酵菌酸，mg/kg	≤	0.25（银耳）	GB 5009.189
* 该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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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；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：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用菌【双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳、银耳、毛木耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菌、金顶蘑、茶树菇、滑子菇、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、肺形侧耳、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、灵芝中的一种或几种】为原料为原料，经原料预处理、浸泡或不浸泡、清洗或不清洗、切丁（片）或不切丁（片）、分拣或不分拣、漂烫、冷却、速冻、包装而成的非即食类速冻食用菌制品。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，作为本企业组织生产、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。

信阳禾众得食品有限公司

Q B