



413657S-2025



洛阳竹荟生物科技有限公司企业标准

Q/LZH 0003S-2025

# 方便冲调菌菇谷物制品

2025-12-19 发布

2025-12-19 实施

洛阳竹荟生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳竹荟生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭现清。

H N

Q B

# 方便冲调菌菇谷物制品

## 1 范围

本标准规定了方便冲调菌菇谷物制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以薏米、山药、鹰嘴豆、大米、小米、大麦、小麦、玉米、燕麦中的一种或几种为原料，加入食用菌【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、茯苓、灰树花、金耳】中的一种或几种，加入或不加入黑豆、黄豆、麦芽、决明子、山茱萸、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桑葚、山楂、枸杞、玛咖粉、甜叶菊、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、地黄、麦冬、天冬、化橘红、莲子、甘草、桑叶、杜仲雄花、丹凤牡丹花、人参（人工种植5年及5年以下）、红参、纳豆、食用葛根粉、魔芋粉、果蔬干/粉中的一种或多种，经挑拣或不挑拣、清洗或不清洗、烘干、炒制、粉碎、配料、混合、熟化、粉碎、包装而成的食用菌粉及其制品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 薏米、黑豆、大米、小米、黄豆、大麦、小麦、玉米、燕麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 山药应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 苦荞应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 莲子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 甜叶菊、山楂、玫瑰花（重瓣红玫瑰）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7 黄精、决明子、麦芽、枸杞、甘草、桑叶应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.8 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健委2023年第9号公告的规定。
- 2.1.9 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫健委2024年第4号公告的规定。
- 2.1.10 蠕虫草应符合原卫计委公告（2014年第10号）的规定。
- 2.1.11 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 玛咖粉应符合原卫生部公告（2011年第13号）的规定。
- 2.1.13 杜仲雄花应符合原卫计委公告（2014年第6号）的规定。

- 2.1.14丹凤牡丹花应符合原卫计委公告（2013年第10号）的规定。
- 2.1.15人参（人工种植5年及5年以下）应符合原卫生部公告（2012年第17号）的规定。
- 2.1.16红参应符合GB/T 22538的规定。
- 2.1.17果蔬干应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.18果蔬粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.19食用葛根粉应符合GB/T 30637的规定。
- 2.1.20魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.21食用盐应符合GB 2721的规定。
- 2.1.22纳豆应符合SB/T 10528和GB 2712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	
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	从样品中取出1袋，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味

## 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	≤ 10	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

\*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌，CFU/g	5	2	50	10 <sup>2</sup>	GB 4789.15
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
<sup>a</sup> 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 生产加工过程中的卫生要求

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, 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以薏米、山药、鹰嘴豆、大米、小米、大麦、小麦、玉米、燕麦中的一种或几种为原料，加入食用菌【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、茯苓、灰树花、金耳】中的一种或几种，加入或不加入黑豆、黄豆、麦芽、决明子、山茱萸、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桑葚、山楂、枸杞、玛咖粉、甜叶菊、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、地黄、麦冬、天冬、化橘红、莲子、甘草、桑叶、杜仲雄花、丹凤牡丹花、人参（人工种植5年及5年以下）、红参、纳豆、食用葛根粉、魔芋粉、果蔬干/粉中的一种或多种，经挑拣或不挑拣、清洗或不清洗、烘干、炒制、粉碎、配料、混合、熟化、粉碎、包装而成的食用菌粉及其制品。

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》的规定，参照GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》相关标准制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

洛阳竹荟生物科技有限公司

