



413741S-2025



河南上煜食品有限公司企业标准

Q/HSS 0002S-2025

# 即食调味食用菌

2025-12-26 发布

2025-12-26 实施

河南上煜食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南上煜食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王秀芬。

H N

Q B

# 即食调味食用菌

## 1 范围

本标准规定了即食调味食用菌的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜食用菌（金针菇、杏鲍菇、香菇、口蘑、草菇、鸡枞菌、松茸、竹荪、茶树菇、牛肝菌、松露、青头菌、鸡油菌、多汁乳菌、猴头菇、滑子菇、羊肚菌、木耳、银耳、白灵菇、海鲜菇、秀珍菇、双孢菇、平菇、榛蘑、鸡腿菇中的一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水、大豆油、辣椒油、麻椒油、食用盐、芝麻、白砂糖、酵母提取物、香辛料【豆蔻、辣椒、草果、砂仁、茴萝、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂叶（香叶）、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香莢兰、花椒、藤椒中的一种或几种】、藤椒油中的几种，添加或不添加海带丝、海带片、泡菜（泡椒、剁辣椒、泡豆角、泡青菜、泡姜中的一种或几种）、土豆、藕片、笋丝、酸豆角、豆芽、萝卜、玉米粒、花生、陈皮、白芷、亚麻籽油、水产品【象牙贝、鱿鱼、墨鱼、鱼干、花甲、田螺、瑶柱、虾米、淡水虾、海虾、对虾、鱿鱼干、墨鱼干、海参中的一种或几种】、豆制品【内酯豆腐、老豆腐、嫩豆腐、调味豆腐、冷冻豆腐、脱水豆腐、豆腐干、干制腐竹或湿腐竹、豆干、千页豆腐、大豆蛋白制品、拉丝蛋白、豆油皮、豆腐皮中的一种或几种】，食品添加剂【谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、柠檬酸、山梨酸钾中的一种或几种】、食用香精、食用香料中的一种或多种为辅料，经分选、清洗、分切或不分切、熟制（煮制）、冷却、调味、包装、杀菌、装箱等工艺制成的即食调味食用菌。

根据原料不同可分为：香辣味食用菌、麻辣味食用菌、泡椒味食用菌、藤椒味食用菌、亚麻籽味食用菌、烧烤味食用菌、孜然味食用菌、复合味食用菌。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 香辛料【豆蔻、草果、砂仁、茴萝、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、山柰、月桂叶（香叶）、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香莢兰、花椒、藤椒】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 土豆、藕片、笋丝、豆芽、萝卜应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 海带丝、海带片应符合 GB 19643 的规定。

2.1.5 泡菜、酸豆角应符合 GB 2714 的规定。

2.1.6 玉米粒应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规

定。

- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.9 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 辣椒油、麻椒油、藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.19 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.23 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。
- 2.1.24 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.25 豆制品产品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.26 水产品【象牙贝、鱿鱼、墨鱼、鱼干、花甲、田螺、瑶柱、淡水虾、海虾、对虾、海参】应符合 GB 2733 的要求。
- 2.1.27 鱿鱼干、墨鱼干应符合 SC/T 3208 的要求。
- 2.1.28 虾米应符合 SC/T 3204 的要求。
- 2.1.29 食用香精应符合 GB 30616 的要求。
- 2.1.30 食用香料应符合 GB 29938 的要求。

## 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	取样品 1 份，将样品倒入洁净的白色瓷 盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	

杂质	无正常视力可见外来异物	温开水漱口，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	≤ 13.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.48 (以双孢菇、平菇、香菇、榛蘑、牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞菌、鸡油菌、多汁乳菇、木耳、银耳为主料的产品除外) ≤ 0.25 (以双孢菇、平菇、香菇、榛蘑为主料的产品) ≤ 0.9 (以牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞菌、鸡油菌、多汁乳菇为主料的产品) ≤ 0.9 (以干重计) (以木耳、银耳为主料的产品)	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.2 (以香菇、榛蘑、牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞菌、鸡油菌、多汁乳菇、羊肚菌、木耳、银耳为主料的产品除外) ≤ 0.5 (以香菇为主料的产品) ≤ 0.6 (以羊肚菌、青头菌、鸡油菌、榛蘑为主料的产品) ≤ 1.0 (以牛肝菌、松茸、鸡枞菌、多汁乳菇为主料的产品) ≤ 2.0 (以松露为主料的产品) ≤ 0.5 (干重计) (以木耳、银耳为主料的产品)	GB 5009.15
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5 (干重计) (以木耳、银耳为主料的产品) ≤ 0.8 (以松茸为主料的产品)	GB 5009.11

	0.5 (其他)	
甲基汞 (以 Hg 计) , mg/kg	0.1 (干重计) (以木耳、银耳为主料的产品)	GB 5009. 17
	0.1 (其他)	
食用盐 (以氯化钠计) , g/100g	≤ 18.0	GB 5009. 44
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.3	GB 5009. 298
山梨酸钾 (以山梨酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009. 28
米醇菌酸, mg/kg	≤ 0.25 (仅限银耳为主料的产品)	GB 5009. 189

注: \*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

<sup>a</sup> 仅适用于添加该食品添加剂的产品。

## 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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3 平板计数法
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

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

食品添加剂的使用应符合 GB2760 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, 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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、大肠菌群。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食用菌（金针菇、杏鲍菇、香菇、口蘑、草菇、鸡枞菌、松茸、竹荪、茶树菇、牛肝菌、松露、青头菌、鸡油菌、多汁乳菌、猴头菇、滑子菇、羊肚菌、木耳、银耳、白灵菇、海鲜菇、秀珍菇、双孢菇、平菇、榛蘑、鸡腿菇中的一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水、大豆油、辣椒油、麻椒油、食用盐、芝麻、白砂糖、酵母提取物、香辛料【豆蔻、辣椒、草果、砂仁、茴萝、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂叶（香叶）、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香茉兰、花椒、藤椒中的一种或几种】、藤椒油中的几种，添加或不添加海带丝、海带片、泡菜（泡椒、剁辣椒、泡豆角、泡青菜、泡姜中的一种或几种）、土豆、藕片、笋丝、酸豆角、豆芽、萝卜、玉米粒、花生、陈皮、白芷、亚麻籽油、水产品【象牙贝、鱿鱼、墨鱼、鱼干、花甲、田螺、瑶柱、虾米、淡水虾、海虾、对虾、鱿鱼干、墨鱼干、海参中的一种或几种】、豆制品【内酯豆腐、老豆腐、嫩豆腐、调味豆腐、冷冻豆腐、脱水豆腐、豆腐干、干制腐竹或湿腐竹、豆干、千页豆腐、大豆蛋白制品、拉丝蛋白、豆油皮、豆腐皮中的一种或几种】，食品添加剂【谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、柠檬酸、山梨酸钾中的一种或几种】、食用香精、食用香料中的一种或多种为辅料，经分选、清洗、分切或不分切、熟制（煮制）、冷却、调味、包装、杀菌、装箱等工艺制成的即食调味食用菌。

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。

河南上煜食品有限公司