



413820S-2025



洛阳竹荪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

2025-12-31 发布

2025-12-31 实施

洛阳竹荪生物科技有限公司 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，经挑选或不挑选、清洗或不清洗、烘干、炒制、粉碎、配料、混合、熟化、粉碎、包装而成的方便冲调菌菇谷物制品。

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 蛹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	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
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	

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 ^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 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	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
* 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。

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，经挑选或不挑选、清洗或不清洗、烘干、炒制、粉碎、配料、混合、熟化、粉碎、包装而成的方便冲调菌菇谷物制品。

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