



410700S-2025



许昌广之宏食品有限公司企业标准

Q/XGS 0004S-2025

# 速冻食用菌

2025-03-06 发布

2025-03-06 实施

许昌广之宏食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌广之宏食品有限公司提出。  
本标准起草单位：许昌广之宏食品有限公司。  
本标准主要起草人：仇广。

H N

Q B

# 速冻食用菌

## 1 范围

本标准规定了速冻食用菌的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以双孢蘑菇、香菇、杏鲍菇、金针菇、平菇、白灵菇、猴头菌、羊肚菌、红平菇、银耳、木耳、灵芝、茶树菇、松茸、美味牛肝菌、鸡枞菌、姬松茸、鸡腿菇、竹荪中的一种为原料，经预处理、清洗、分切或不分切、漂烫或不漂烫、冷却或不冷却、沥水、挑选、装盘或不装盘、速冻、挂冰衣或不挂冰衣、包装、入库冷藏工艺制成的非即食类速冻食用菌。

根据产品原料不同分为：速冻双孢蘑菇、速冻香菇、速冻杏鲍菇、速冻金针菇、速冻平菇、速冻白灵菇、速冻猴头菌、速冻羊肚菌、速冻红平菇、速冻银耳、速冻木耳、速冻灵芝、速冻茶树菇、速冻松茸、速冻美味牛肝菌、速冻鸡枞菌、速冻姬松茸、速冻鸡腿菇、速冻竹荪。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 双孢蘑菇、香菇、杏鲍菇、金针菇、平菇、白灵菇、猴头菌、羊肚菌、红平菇、银耳、木耳、茶树菇、松茸、美味牛肝菌、鸡枞菌、姬松茸、鸡腿菇、竹荪应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 灵芝应符合国家卫生健康委员会 2023 年第 9 号《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》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	取适量样品，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，待自然解冻后，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	解冻后具有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	
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	双孢蘑菇、香菇、平菇 $\leq$	0.28	GB 5009.12
	松茸、美味牛肝菌、鸡枞菌 $\leq$	0.9	
	银耳、木耳 $\leq$	0.9（干重计）	
	其它 $\leq$	0.4	
镉（以 Cd 计）， mg/kg	香菇 $\leq$	0.5	GB 5009.15
	羊肚菌 $\leq$	0.6	

	松茸、美味牛肝菌、鸡枞菌	≤	1.0	
	姬松茸	≤	2.0	
	银耳、木耳	≤	0.5 (干重计)	
	其它	≤	0.2	
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	银耳、木耳	≤	0.1 (干重计)	GB 5009.17
	其它	≤	0.1	
无机砷(以 As 计), mg/kg	松茸	≤	0.8	GB 5009.11
	银耳、木耳	≤	0.5 (干重计)	
	其它	≤	0.5	
米酵菌酸, mg/kg		≤	0.25 (仅适用于银耳)	GB 5009.189
注: *铅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	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	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
注: a 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

#### 2.7 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。

### 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以双孢蘑菇、香菇、杏鲍菇、金针菇、平菇、白灵菇、猴头菌、羊肚菌、红平菇、银耳、木耳、灵芝、茶树菇、松茸、美味牛肝菌、鸡枞菌、姬松茸、鸡腿菇、竹荪中的一种为原料，经预处理、清洗、分切或不分切、漂烫或不漂烫、冷却或不冷却、沥水、挑选、装盘或不装盘、速冻、挂冰衣或不挂冰衣、包装、入库冷藏工艺制成的非即食类速冻食用菌。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，制订本企业标准，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。

许昌广之宏食品有限公司

H N

Q B