



411192S-2025



河南阿杰食品有限公司企业标准

Q/HAJ 0018S-2025

速冻调制食用菌制品

2025-04-23 发布

2025-04-23 实施

河南阿杰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南阿杰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨征。

H N
Q B

速冻调制食用菌制品

1 范围

本标准规定了速冻调制食用菌制品 的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蛹虫草、双孢蘑菇、黑木耳、美味牛肝菌、鸡油菌、竹荪、牛舌菌、金针菇、猴头菌、海鲜菇、香菇、真姬菇、羊肚菌、滑菇、鲍鱼菇、红平菇、白灵菇、平菇、大球盖菇、绣球菌、白木耳、银耳、口蘑、块菌（松露）、草菇、姬松茸中的一种或几种为原料，加入大豆油、食用盐、味精、白砂糖、白芷、香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草中的几种或多种）中的几种，经预处理、配料、加水卤制、冷却、速冻、包装等工艺加工制成的即食速冻调制食用菌制品。

根据原辅料不同可分为：单一型产品、混合型产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 蛹虫草应符合原卫计委关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告（2014年第10号）的规定。
- 2.1.2 双孢蘑菇、黑木耳、美味牛肝菌、鸡油菌、竹荪、牛舌菌、金针菇、猴头菌、海鲜菇、香菇、真姬菇、羊肚菌、滑菇、鲍鱼菇、红平菇、白灵菇、平菇、大球盖菇、绣球菌、白木耳、银耳、口蘑、块菌（松露）、草菇、姬松茸应符合GB 7096的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.7 白芷应符合《中华人民共和国药典》（2020年版）第一部的规定。
- 2.1.8 香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）应符合 GB/T 15691的规定。
- 2.1.9 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
-----	-----	------

性 状	具有各产品应有的性状	取适量样品，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，味感纯正，咸淡适口，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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g ≤	6.0	GB 5009.44
铅*（以Pb计），mg/kg ≤	0.29（香菇、双孢蘑菇、平菇为主料产品） 0.9[美味牛肝菌、松茸、块菌（松露）、鸡油菌为主料产品] 0.9（干重计）（白木耳、银耳、黑木耳为主料产品） 0.45（其它产品）	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg ≤	0.5（香菇为主料产品） 0.6（羊肚菌、鸡油菌为主料产品） 1.0（松茸、美味牛肝菌为主料产品） 2.0[姬松茸、块菌（松露）为主料产品] 0.5（干重计）（白木耳、银耳、黑木耳为主料产品） 0.2（其它产品）	GB 5009.15
甲基汞（以Hg计），mg/kg ≤	0.1 0.1（以干重计）（黑木耳、白木耳、银耳为主料产品）	GB 5009.17
无机砷（以As计），mg/kg ≤	0.5（干重计）（白木耳、银耳、黑木耳为主料产品） 0.8（松茸为主料产品） 0.5（其它产品）	GB 5009.11
米酵菌酸，mg/kg ≤	0.25（以银耳为主料产品）	GB 5009.189
*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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
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
^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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2. 7 其他要求

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：感官要求、净含量及允许短缺量。验证检验一周一次，验证检验增加菌落总数、大肠菌群、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

4 其他

产品的贮存温度应控制在-18℃或以下，解冻后散装售卖的产品应在原包装上标识解冻开始日期、解冻后的产品保质期，解冻后贮存温度 0-10℃。

编制说明

本标准适用于以蛹虫草、双孢蘑菇、黑木耳、美味牛肝菌、鸡油菌、竹荪、牛舌菌、金针菇、猴头菌、海鲜菇、香菇、真姬菇、羊肚菌、滑菇、鲍鱼菇、红平菇、白灵菇、平菇、大球盖菇、绣球菌、白木耳、银耳、口蘑、块菌（松露）、草菇、姬松茸中的一种或几种为原料，加入大豆油、食用盐、味精、白砂糖、白芷、香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草中的几种或多种）中的几种，经预处理、配料、加水卤制、冷却、速冻、包装等工艺加工制成的即食速冻调制食用菌制品。

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》等标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南阿杰食品有限公司