



411596S-2025

河南九豫全食品工业园有限公司企业标准

Q/HJS 0010S-2025

食用菌方便菜肴

2025-05-26 发布

2025-05-26 实施

河南九豫全食品工业园有限公司 发布

前 言

本标准由河南九豫全食品工业园有限公司提出并起草。

本标准起草人：盖争艳、郭静静、李帅、刘雪燕、张新壮。

H N
Q B

食用菌方便菜肴

1 范围

本标准规定了食用菌方便菜肴的分类、要求、检验规则等要求。

本标准适用于以干制或新鲜食用菌（草菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、口蘑、鸡腿菇、木耳、茶树菇、松茸菌、牛肝菌、鸡枞、香菇、银耳、榛蘑、猴头菇、羊肚菌）中一种或多种为主要原料，添加水、畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）、蔬菜及蔬菜制品（莲菜、土豆、西兰花、黄瓜、丝瓜尖、黄花菜、豆角、娃娃菜、芥兰、紫甘蓝、白萝卜、胡萝卜、莴笋、木瓜、银条、毛豆、芸豆、洋葱中的一种或几种）、藻类（海带、羊栖菜、海白菜、石花菜中的一种或几种）、坚果与籽类（花生、蚕豆中的一种或几种）、豆制品【豆腐、豆干、腐竹、熟制豆（黄豆、黑豆、青豆、蚕豆、豌豆）、大豆蛋白膨化食品、大豆素肉中的一种或几种】、面藕、面筋、面筋丝、淀粉制品（拉皮、蕨根粉、小米皮、粉皮、粉丝中的一种或几种）、鹌鹑蛋、鸡蛋、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、调味油（花椒油、辣椒油、葱油中的一种或几种）、香辛料及香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、八角、黑胡椒、白胡椒、草果、砂仁、甘草、当归、姜、高良姜、干姜片、山奈、肉豆蔻、孜然、小茴香、月桂叶、丁香、桂皮、薄荷、荜茇、香茅中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉的一种或几种）、白砂糖、食用盐、味精、酱油、食醋、白醋、黄豆酱、郫县豆瓣、甜面酱、辣椒酱、白酒、调味料酒、黄酒、鸡精调味料、鸡汁调味料、蚝油、咖喱粉、酵母抽提物、乙基麦芽酚、复合调味料中的一种或几种作为辅料，经挑选、泡发或不泡发、清洗、预煮或不预煮、切分或不切分、熟制（卤制、炒制）、冷却、调配、包装工序加工而制成的需要0-4℃冷藏贮存的即食食用菌方便菜肴。

根据原辅料不同可分为：单一食用菌为主的方便菜肴、复合食用菌为主的方便菜肴。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干制或新鲜食用菌应符合GB 7096的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 畜禽肉应符合GB 2707的规定。

2.1.4 蔬菜及蔬菜制品应新鲜、无伤、无腐烂、无病虫害、无病斑、无冷害、无异味，且符合GB 2762、GB 2763的规定。腌渍或酱渍加工而成的蔬菜应符合GB 2714的规定。

2.1.5 藻类应符合GB 19643的规定。

2.1.6 坚果与籽类应符合GB 19300和GB/T 22165的规定。

2.1.7 豆制品应符合GB 2712的规定。

- 2.1.8 谷物及其制品应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.9 淀粉制品应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.10 蛋制品应符合 GB2749 的规定。
- 2.1.11 食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.12 调味油应符合NY/T 2111的规定。
- 2.1.13 香辛料及香辛料粉应符合GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 酱油应符合GB 2717 的规定。
- 2.1.19 食醋、白醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.20 黄豆酱应符合 GB/T 24339 的规定。
- 2.1.21 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.22 甜面酱应符合GB 2718 的规定。
- 2.1.23 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.24 白酒应符合GB/T10781.2 的规定。
- 2.1.25 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.26 黄酒应符合GB 13662 的规定。
- 2.1.27 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.28 鸡汁调味料应符合SB/T 10458的规定。
- 2.1.29 蚝油应符合GB 10133的规定。
- 2.1.30 咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.31 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.32 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.33 复合调味料应符合 GB/T 31644 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
色泽	具有本产品固有的色泽	取适量样品放入洁净白瓷盘中，在充足的

性状	具有本产品固有的性状	自然光下观察其色泽，性状、杂质，并嗅其气味，尝其滋味。
滋、气味	具有本产品固有的滋、气味，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
食用盐（以NaCl计），g/100g ≤	4.0	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.2（仅限以平菇、榛蘑、香菇为主料的产品） 0.9（仅限以松茸菌、牛肝菌、鸡枞为主料的产品） 0.9（干重计）（仅限以木耳、银耳为主料的产品） 0.4（其他）	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg ≤	0.5（仅限以香菇为主料的产品） 0.5（干重计）（仅限以木耳、银耳为主料的产品） 0.6（仅限以羊肚菌、榛蘑为主料的产品） 1.0（仅限以松茸菌、牛肝菌、鸡枞为主料的产品） 0.2（其他）	GB 5009.15
甲基汞（以Hg计），mg/kg ≤	0.1（干重计）（仅限以木耳、银耳为主料的产品） 0.1（其他）	GB 5009.17
无机砷（以As计），mg/kg ≤	0.8（仅限以松茸菌为主料的产品） 0.5（干重计）（仅限以木耳、银耳为主料的产品） 0.5（其他）	GB 5009.11
米酵菌酸，mg/kg ≤	0.25（仅限以银耳为主料的产品）	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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
a 按照GB 4789. 1规定进行采样和处理。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 食品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；兽药残留限量应符合GB 31650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。保质期为3-7天的产品验证检验一周一次,验证检验应增加菌落总数、大肠菌群。保质期七天以上的产品,出厂检验增加菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干制或新鲜食用菌（草菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、口蘑、鸡腿菇、木耳、茶树菇、松茸菌、牛肝菌、鸡枞、香菇、银耳、榛蘑、猴头菇、羊肚菌）中一种或多种为主要原料，添加水、畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）、蔬菜及蔬菜制品（莲菜、土豆、西兰花、黄瓜、丝瓜尖、黄花菜、豆角、娃娃菜、芥兰、紫甘蓝、白萝卜、胡萝卜、莴笋、木瓜、银条、毛豆、芸豆、洋葱中的一种或几种）、藻类（海带、羊栖菜、海白菜、石花菜中的一种或几种）、坚果与籽类（花生、蚕豆中的一种或几种）、豆制品【豆腐、豆干、腐竹、熟制豆（黄豆、黑豆、青豆、蚕豆、豌豆）、大豆蛋白膨化食品、大豆素肉中的一种或几种】、面藕、面筋、面筋丝、淀粉制品（拉皮、蕨根粉、小米皮、粉皮、粉丝中的一种或几种）、鹌鹑蛋、鸡蛋、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、调味油（花椒油、辣椒油、葱油中的一种或几种）、香辛料及香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、八角、黑胡椒、白胡椒、草果、砂仁、甘草、当归、姜、高良姜、干姜片、山奈、肉豆蔻、孜然、小茴香、月桂叶、丁香、桂皮、薄荷、荜茇、香茅中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉的一种或几种）、白砂糖、食用盐、味精、酱油、食醋、白醋、黄豆酱、郫县豆瓣、甜面酱、辣椒酱、白酒、调味料酒、黄酒、鸡精调味料、鸡汁调味料、蚝油、咖喱粉、酵母抽提物、乙基麦芽酚、复合调味料中的一种或几种作为辅料，经挑选、泡发或不泡发、清洗、预煮或不预煮、切分或不切分、熟制（卤制、炒制）、冷却、调配、包装工序加工而制成的需要0-4℃冷藏贮存的即食食用菌方便菜肴。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。

河南九豫全食品工业园有限公司