



411669S-2025



南阳市弘容食品有限公司企业标准

Q/NHS 0002S-2025

即食菌菇制品

2025-05-30 发布

2025-05-30 实施

南阳市弘容食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市弘容食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳市弘容食品有限公司。

本标准主要起草人：张金山。

H N

Q B

即食菌菇制品

1 范围

本标准规定了即食菌菇制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制或新鲜食用菌【香菇、双孢菇、杏鲍菇、平菇、茶树菇、小平菇、白平菇、白蘑、草菇、金针菇、羊肚菌、猴头菇、海鲜菇、银耳、黑木耳、鹿茸菇、红平菇、花菇、榛蘑、白牛肝菌、牛肝菌、松茸（又称松口蘑或松蘑）、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、姬松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞（长根金钱菌）、鸡油菌、毛木耳、金耳、白灵菇、金顶侧耳、光滑环绣伞、牛舌菌（牛排菌）、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、口蘑、鲍鱼菇、蛹虫草（虫草花）、肺形侧耳、姬菇、绣球菌、元蘑、灵芝、金福菇、榆黄蘑中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加蔬菜（辣椒、白萝卜、莲藕、竹笋、胡萝卜、红薯、土豆、茄子、大白菜、山药、西兰花、莴笋、芦笋、豆芽、花菜、大头菜、黄瓜、圆白菜、小白菜、菠菜、芋头、番茄、茄子、甘蓝、青菜、西芹、洋葱、豆角中的一种或几种），经预处理（人工挑选、浸泡、清洗、去皮或不去皮、切条或不切条、切丁或不切丁、脱水或不脱水），加入或不加入豆瓣酱、甜面酱中的一种或两种，经大豆油或菜籽油油炸或炒制，添加食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种）、味精、食用盐、白砂糖、香辛料粉或香辛料碎（辣椒、孜然、桂皮、高良姜、月桂叶、小茴香、花椒中的一种或几种）、酱油、蚝油、菇精调味料、熟芝麻、乙基麦芽酚、柠檬酸、山梨酸钾中的一种或几种，再经调配、包装、杀菌或不杀菌、装箱加工而成的即食菌菇制品。

根据原辅料和生产工艺不同可分为：即食菌菇制品、即食混合菌菇制品、即食蔬菜菌菇制品。

2.1 原辅料要求

2.1.1 干制食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 新鲜食用菌应符合清洁、无腐烂、变质，并符合 GB 2762、GB 2763 和 GB 7096 的规定。

2.1.4 蔬菜（辣椒、白萝卜、莲藕、竹笋、胡萝卜、红薯、土豆、茄子、大白菜、山药、西兰花、莴笋、芦笋、豆芽、花菜、大头菜、黄瓜、圆白菜、小白菜、菠菜、芋头、番茄、茄子、甘蓝、青菜、西芹、洋葱、豆角）应符合清洁、无腐烂、变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 香辛料粉、香辛料碎应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.12 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。

2.1.13 熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.14 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.17 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.18 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。

2.1.19 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.20 蚝油应符合 GB/T 21999 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	半固态	从样品中取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味	
滋味	具有本品应有的滋味	
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
水分, g/100g	≤ 50	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
*无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5(以干基计)(仅适用于以黑木耳、毛木耳、银耳、金耳为主要原料的产品) 0.8(适用于以松茸为主要原料的产品) 0.5(其他)	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9(以干基计)(以银耳、黑木耳、毛木耳、金耳为主要原料的产品) 0.9(以白牛肝菌、牛肝菌、松茸、松露、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌为主要原料的产品) 0.25(仅适用于以双孢菇、香菇、花菇、平菇、小平菇、白平菇、红平菇、榛蘑为	GB 5009.12

		主要原料的产品)	
		0.45 (其他)	
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	0.5 (仅适用于以香菇、花菇为主要原料的产品) 0.5 (以干基计) (仅适用于以黑木耳、毛木耳、银耳、金耳为主要原料的产品) 0.6 (仅适用于羊肚菌、鸡油菌、榛蘑为主要原料的产品) 1.0 (适用于以松茸、白牛肝菌、牛肝菌、鸡枞、黑皮鸡枞为主要原料的产品) 2.0 (适用于松露、姬松茸为主要原料的产品) 0.2 (其他)	GB 5009.15
^b 甲基汞 (以Hg计), mg/kg	≤	0.1 (以干基计) (仅适用于以黑木耳、毛木耳、银耳、金耳为主要原料的产品) 0.1 (其他)	GB 5009.17
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg (仅适用于添加该食品添加剂的产品)	≤	0.5	GB 5009.28
米酵菌酸 ^c , g/kg	≤	0.25	GB 5009.189
<p>* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a可先测定其总砷,当总砷含量不超过无机砷限量值时,可判定符合限量要求而不必测定无机砷;否则,需测定无机砷含量再作判定。</p> <p>b可先测定总汞,当总汞含量不超过甲基汞限量值时,可判定符合限量要求而不必测定甲基汞;否则,需测定甲基汞含量再作判定。</p> <p>c仅适用于银耳为原料的产品。</p>			

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	100	GB 4789.3 中的平板计数法

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
<p>注：^a 样品的采样及处理按GB 4789. 1 和 GB 4789. 46 执行；</p> <p>n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。</p>					

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 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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

即食菌菇制品是以干制或新鲜食用菌【香菇、双孢菇、杏鲍菇、平菇、茶树菇、小平菇、白平菇、白蘑、草菇、金针菇、羊肚菌、猴头菇、海鲜菇、银耳、黑木耳、鹿茸菇、红平菇、花菇、榛蘑、白牛肝菌、牛肝菌、松茸（又称松口蘑或松蘑）、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、姬松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞（长根金钱菌）、鸡油菌、毛木耳、金耳、白灵菇、金顶侧耳、光滑环绣伞、牛舌菌（牛排菌）、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、口蘑、鲍鱼菇、蛹虫草（虫草花）、肺形侧耳、姬菇、绣球菌、元蘑、灵芝、金福菇、榆黄蘑中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加蔬菜（辣椒、白萝卜、莲藕、竹笋、胡萝卜、红薯、土豆、茄子、大白菜、山药、西兰花、莴笋、芦笋、豆芽、花菜、大头菜、黄瓜、圆白菜、小白菜、菠菜、芋头、番茄、茄子、甘蓝、青菜、西芹、洋葱、豆角中的一种或几种），经预处理（人工挑选、浸泡、清洗、去皮或不去皮、切条或不切条、切丁或不切丁、脱水或不脱水），加入或不加入豆瓣酱、甜面酱中的一种或两种，经大豆油或菜籽油油炸或炒制，添加食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种）、味精、食用盐、白砂糖、香辛料粉或香辛料碎（辣椒、孜然、桂皮、高良姜、月桂叶、小茴香、花椒中的一种或几种）、酱油、蚝油、菇精调味料、熟芝麻、乙基麦芽酚、柠檬酸、山梨酸钾中的一种或几种，再经调配、包装、杀菌或不杀菌、装箱加工而成的即食菌菇制品。

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》制订了本企业标准，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。

南阳市弘容食品有限公司

