



411800S-2025

河南九豫全食品工业园有限公司企业标准

Q/HJS 0013S-2025

熟制食用菌制品

2025-06-13 发布

2025-06-13 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、马晓蕾、闫慧君、姚磊、吴刚。

H N
Q B

熟制食用菌制品

1 范围

本标准规定了熟制食用菌制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

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、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）、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、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，经预处理、配料、熟制（卤制或炒制）、冷却、包装等工艺加工制成的熟制食用菌制品。

根据原料不同可分为：单一型熟制食用菌制品、混合型熟制食用菌制品。

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 食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.4 调味油应符合NY/T 2111的规定。
- 2.1.5 香辛料及香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.6 复合调味料应符合 GB/T 31644的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720的规定。
- 2.1.10 酱油应符合GB 2717的规定。
- 2.1.11 食醋、白醋应符合 GB 2719的规定。
- 2.1.12 黄豆酱应符合 GB/T 24399的规定。
- 2.1.13 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560的规定。
- 2.1.14 甜面酱应符合GB 2718 的规定。
- 2.1.15 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.16 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.17 黄酒应符合GB 13662 的规定。

- 2.1.18 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.19 鸡汁调味料应符合SB/T 10458的规定。
- 2.1.20 蚝油应符合GB 10133的规定。
- 2.1.21 咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.22 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.23 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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，在充足的自然光下观察其色泽，性状、杂质，并嗅其气味，尝其滋味。
性状	具有本产品固有的性状	
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	0.28（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） 0.48（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
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。验证检验一周一次，验证检验增加菌落总数、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、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）、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、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，经预处理、配料、熟制（卤制或炒制）、冷却、包装等工艺加工制成的熟制食用菌制品。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》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