



410416S-2026



河南许香记食品有限公司企业标准

Q/HXXJ 0002S-2026

卤制食用菌制品

2026-02-12 发布

2026-02-12 实施

河南许香记食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南许香记食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张秀彬。

H N

Q B

卤制食用菌制品

1 范围

本标准规定了卤制食用菌制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用菌[双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸、松露(块菌)、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳、银耳、毛木耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菌、金顶蘑、茶树菇、滑子菇、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草(虫草花)、肺形侧耳、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、灵芝]中的一种或几种为主要原料,经预处理,添加食用盐、食用植物油、食糖、葱、姜、鸡精调味料、酿造酱油、味精、香辛料粉或颗粒、白芷、复合调味料、食品用香精、食品用香料中的几种,经卤制、冷却、添加或不添加汤汁[生活饮用水,加入老母鸡、猪骨、牛骨、五花肉、鸭骨、鸡骨、葱、姜、白砂糖、调味料酒、食用盐、味精、鸡精调味料、酿造酱油中的几种,熬制而成]、包装封口、灭菌或不灭菌、包装加工而成的卤制食用菌制品。

根据原辅料的不同分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 香辛料粉、颗粒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 葱、姜、白芷应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 老母鸡、猪骨、牛骨、五花肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.13 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.14 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 食品用香料应符合 GB 29938 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	具有该产品应有的性状	取样品 1 份，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	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	≤ 10.0	GB 5009.44
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.8（松茸为主料产品） 0.5（干重计）（木耳、银耳为主料产品） 0.5（其他产品）	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.5（干重计）（木耳、银耳为主料产品） 2.0（姬松茸为主料产品） 1.0（松茸、牛肝菌、鸡枞菌、黑皮鸡枞为主料产品） 0.6（羊肚菌、鸡油菌、榛蘑为主料产品） 0.5（香菇为主料产品） 0.2（其他产品）	GB 5009.15
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.1（以干重计）（木耳、银耳为主料产品） 0.1（其他产品）	GB 5009.17
米酵菌酸，mg/kg	≤ 0.25（干制银耳）	GB 5009.189
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8（干重计）（木耳、银耳为主料产品） 0.8（牛肝菌、松茸、松露、鸡枞菌、黑皮鸡枞、鸡油菌为主料产品） 0.28（双孢菇、平菇、香菇、榛蘑为主料产品） 0.4（其他产品）	GB 5009.12

* 该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	100	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
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

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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 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

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

编制说明

本标准适用于以食用菌[双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳、银耳、毛木耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菌、金顶蘑、茶树菇、滑子菇、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、肺形侧耳、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、灵芝]中的一种或几种为主要原料，经预处理，添加食用盐、食用植物油、食糖、葱、姜、鸡精调味料、酿造酱油、味精、香辛料粉或颗粒、白芷、复合调味料、食品用香精、食品用香料中的几种，经卤制、冷却、添加或不添加汤汁[生活饮用水，加入老母鸡、猪骨、牛骨、五花肉、鸭骨、鸡骨、葱、姜、白砂糖、调味料酒、食用盐、味精、鸡精调味料、酿造酱油中的几种，熬制而成]、包装封口、灭菌或不灭菌、包装加工而成的卤制食用菌制品。

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，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。

河南许香记食品有限公司

QB