



410833S-2026



河南老厨头食品科技有限公司企业标准

Q/HLSK 0002S-2026

速冻食用菌及其制品

2026-04-09 发布

2026-04-09 实施

河南老厨头食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南老厨头食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李德振。

H N

Q B

速冻食用菌及其制品

1 范围

本标准规定了速冻食用菌及其制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于速冻食用菌、速冻食用菌制品。

速冻食用菌：以新鲜或干制食用菌[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、清洗、漂烫或蒸制（未完全熟制）、拼配或不拼配、冷冻、挑选、包装、速冻而成的非即食速冻食用菌；

速冻食用菌制品：或以上述新鲜食用菌为原料，经预处理、清洗、分切或不分切、漂烫或蒸制（未完全熟制）、拼配或不拼配、冷冻、挑选，加入白砂糖、食用盐、味精、酿造酱油、食醋、蚝油、鸡汁调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料、辣椒油、花椒油、藤椒油、芝麻油、蒜泥（大蒜经破碎）中的一种或几种调配，经拼配或不拼配，包装、速冻而成的非即食速冻食用菌制品。

按照原物料不同，产品分为单一型产品、混合型产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.7 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.8 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.9 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 辣椒油、花椒油、藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.13芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.14大蒜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	具有产品应有的性状	从样品中取出一份，倒入一洁净白色瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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
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 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量（定量包装产品）应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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，食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量（不适用于计重称量的预包装产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于速冻食用菌、速冻食用菌制品。

速冻食用菌：以新鲜或干制食用菌[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、清洗、漂烫或蒸制（未完全熟制）、拼配或不拼配、冷冻、挑选、包装、速冻而成的速冻食用菌；

速冻食用菌制品：或以上述新鲜食用菌为原料，经预处理、清洗、分切或不分切、漂烫或蒸制（未完全熟制）、拼配或不拼配、冷冻、挑选，加入白砂糖、食用盐、味精、酿造酱油、食醋、蚝油、鸡汁调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料、辣椒油、花椒油、藤椒油、芝麻油、蒜泥（大蒜经破碎）中的一种或几种调配，经拼配或不拼配，包装、速冻而成的速冻食用菌制品。

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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。