



412481S-2026

河南九豫全食品工业园有限公司企业标准

Q/HJS 0013S-2026

熟制食用菌制品

2026-08-26 发布

2026-08-26 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、马晓蕾、闫慧君、姚磊、吴刚。

本标准替代Q/HJS 0013S-2025（备案号411800S-2025）。

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、牛肝菌、鸡枞、香菇、银耳、榛蘑、猴头菇、羊肚菌、蛹虫草(虫草花)、鹿茸菇、姬松茸、双孢菇、竹荪、白玉菇、獐头菌、鸡油菌、多汁乳菇]中一种或多种为主要原料,添加水、畜禽骨头、食用植物油、食用动物油脂、调味油、香辛料及香辛料粉(GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种、当归、山奈、荜茇、姜黄、西红花、草果中的一种或几种)、药食同源物质(白芷、陈皮、党参、黄芪、山楂、益智仁、栀子中的一种或几种)、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、食用淀粉、芝麻、花生仁、蔬菜(葱、姜、蒜、香菜、洋葱、芹菜、荷兰豆中的一种或几种)(经预处理)、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精中的一种或几种作为辅料,经预处理、配料、熟制(油炸、炒制、卤制中的一种或几种工艺)、冷却,加入或不加入熟制蔬菜制品(卤制或油炸或炒制的工艺),再经拌制或不拌制、包装等工艺加工制成的熟制食用菌制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 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、当归、山奈、荜茇、姜黄、西红花、草果应符合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。
- 2.1.24 白芷、陈皮、党参、黄芪、山楂、益智仁、栀子应符合《中国药典》的相关规定。
- 2.1.25 畜禽骨头应符合 GB2707的规定。
- 2.1.26 熟制蔬菜制品应符合本企业标准Q/HJS 0007S的规定。
- 2.1.27 蔬菜（葱、姜、蒜、香菜、洋葱、芹菜、荷兰豆）应清洁、卫生、无杂质、无味、无腐败变质且符合GB 2762 和 GB 2763。的规定。
- 2.1.28 食用动物油脂应符合GB 10146的规定。
- 2.1.29 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.30 花生仁应符合GB/T 1532或GB 19300的规定。
- 2.1.31 食用香精应符合GB 30616 的规定。
- 2.1.32 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.33 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 2.1.34 菇精调味料应符合SB/T 10484的规定。
- 2.1.35 海鲜粉调味料应符合SB/T 10485的规定。
- 2.1.36 5’-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.37 食用淀粉应符合GB 31637-2025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（仅限以双孢菇、平菇、榛蘑、香菇为主料的产品） 0.9（仅限以松茸、牛肝菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇为主料的产品） 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、笋头菌、鸡油菌、榛蘑为主料的产品） 1.0（仅限以松茸、牛肝菌、鸡枞、多汁乳菇为主料的产品） 2.0（仅限以姬松茸为主料的产品） 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
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0（仅适用于有油炸工序的产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（仅适用于有油炸工序的产品）	GB 5009.227
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、牛肝菌、鸡枞、香菇、银耳、榛蘑、猴头菇、羊肚菌、蛹虫草(虫草花)、鹿茸菇、姬松茸、双孢菇、竹荪、白玉菇、猴头菌、鸡油菌、多汁乳菇]中一种或多种为主要原料，添加水、畜禽骨头、食用植物油、食用动物油脂、调味油、香辛料及香辛料粉（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种、当归、山奈、荜茇、姜黄、西红花、草果中的一种或几种）、药食同源物质（白芷、陈皮、党参、黄芪、山楂、益智仁、栀子中的一种或几种）、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、食用淀粉、芝麻、花生仁、蔬菜（葱、姜、蒜、香菜、洋葱、芹菜、荷兰豆中的一种或几种）（经预处理）、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精中的一种或几种作为辅料，经预处理、配料、熟制（油炸、炒制、卤制中的一种或几种工艺）、冷却，加入或不加入熟制蔬菜制品（卤制或油炸或炒制的工艺），再经拌制或不拌制、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