



412497S-2026



安阳市福瑞沃菌业有限公司企业标准

Q/AFJ 0004S-2026

腌渍食用菌及其制品

2026-08-27 发布

2026-08-27 实施

安阳市福瑞沃菌业有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市福瑞沃菌业有限公司提出。

本标准起草单位：安阳市福瑞沃菌业有限公司。

本标准主要起草人：李国芳。

本标准自发布实施日起替代Q/AFJ 0004S-2023。

H N
Q B

腌渍食用菌及其制品

1 范围

本标准规定了腌渍食用菌及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜食用菌（金针菇、杏鲍菇、香菇、口蘑、草菇、鸡枞菌、松茸、竹荪、茶树菇、美味牛肝菌、牛肝菌、羊肚菌、木耳、白灵菇、海鲜菇、秀珍菇、双孢菇、鸡腿菇、平菇、蟹味菇、白玉菇、金顶蘑、猴头菇、黑木耳、银耳、真姬菇、蛹虫草、灵芝、灰树花、松露、榛蘑、元蘑、凤尾菇、鲍鱼菇、鹿茸菇中的一种或几种）为主要原料，经分选、清洗、分切或不分切、预煮、冷却、食用盐腌渍、脱盐或不脱盐、脱水或不脱水，添加或不添加辅料【海带丝、海带片、笋丝、土豆、藕片、藕带、黄秋葵、贡菜、豆芽、萝卜、玉米粒、黄豆、黑豆、青豆、红豆、绿豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、鹰嘴豆、蚕豆、白扁豆、小扁豆、荷包豆、四季豆、豇豆、豌豆、荷兰豆、刀豆、油豆角、魔芋、土豆片、坚果籽类、薏米、莲子、芡实、板栗、雪菜、果蔬干、猪肉、牛肉、羊肉、驴肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽肉、鹌鹑肉、鱼肉、虾肉、蟹肉、鱿鱼、蛤蜊、腊肉、腊肠、风干生肉、鱼丸、辣椒、花椒、八角、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种、当归）、陈皮、白芷、茯苓、枸杞、红枣、山药、桂圆、黄芪、党参、麦冬中的一种或几种，经预煮或漂烫】，加入生活饮用水、食用植物油、调味油（辣椒油、麻椒油、藤椒油）、食用盐、味精、芝麻、泡菜（泡椒、剁辣椒、泡豆角、泡青菜、泡姜中的一种或几种）、酸豆角、酱肉、风干熟肉、肉松、芝麻酱、花生酱、白砂糖、酵母提取物、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种、当归粉）、食品用香精、食品添加剂【谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、三氯蔗糖、柠檬酸、山梨酸钾、辣椒红、柑橘黄、脱氢乙酸钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠（用作抗氧化剂）中的一种或几种】中的一种或几种，再经混合或不混合、调味或不调味、内包装、杀菌、外包装、装箱等工艺制成的腌渍食用菌及其制品。

根据原料工艺不同可分为不同产品。

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 海带丝、海带片应符合 GB 19643 的规定。

2.1.3 泡菜、笋丝、酸豆角应符合 GB 2714 的规定。

2.1.4 土豆、藕片、藕带、黄秋葵、贡菜、豆芽、萝卜、板栗、雪菜、魔芋、土豆片应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 玉米粒应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 黄豆、黑豆、青豆、红豆、绿豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、鹰嘴豆、蚕豆、白扁豆、小扁豆、荷包豆、四季豆、豇豆、豌豆、荷兰豆、刀豆、油豆角应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 坚果籽类、薏仁应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.8 陈皮、白芷、莲子、芡实、茯苓、枸杞、红枣、山药、桂圆应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.9 果蔬干应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 鸡肉、猪肉、牛肉、羊肉、驴肉、兔肉、鸭肉、鹅肉、鸽肉、鹌鹑肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.11 鱼肉、虾肉、蟹肉、鱿鱼、蛤蜊应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.12 腊肉、腊肠应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.13 酱肉、风干熟肉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.14 风干生肉应符合 GB/T 31319 的规定。
- 2.1.15 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.17 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.20 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.24 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.25 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.26 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.27 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.29 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.31 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.32 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.33 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.34 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.35 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.36 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.37 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.38 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.39 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

- 2. 1. 40花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2. 1. 41D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2. 1. 42辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2. 1. 43柑橘黄应符合 GB 1886.346 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	具有本品应有的性状	从样品中取出适量，将内容物倒入一洁净的白瓷盘（或同类容器）中，自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质，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	
滋味、气味	具有本品应有的滋味、气味，无酸败、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
无机砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5（松茸、木耳、银耳为主要原料的产品除外） 0.8（以松茸为主要原料的产品） 0.5（干重计）（以木耳、银耳为主要原料的产品）	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4（香菇、平菇、榛蘑、鸡枞菌、松茸、松露、美味牛肝菌、木耳、银耳、双孢菇为主要原料的产品除外） 0.25（以双孢菇、平菇、香菇、榛蘑为主要原料的产品） 0.8（以鸡枞菌、松茸、美味牛肝菌、牛肝菌、松露为主要原料的产品） 0.8（干重计）（以木耳、银耳为主要原料的产品）	GB 5009.12
食用盐（以氯化钠计），g/100g ≤	10.0	GB 5009.44
甲基汞（以 Hg 计）/(mg/kg) ≤	0.1（木耳、银耳为主要原料的产品除外） 0.1（干重计）（以木耳、银耳为主要原料的产品）	GB 5009.17

	品)	
镉 (以 Cd 计), mg/kg ≤	0.2 (香菇、鸡枞菌、松茸、美味牛肝菌、羊肚菌、木耳为主要原料的产品除外) 0.5 (以香菇为主要原料的产品) 0.6 (以羊肚菌、榛蘑为主要原料的产品) 1.0 (以松茸、牛肝菌、美味牛肝菌、鸡枞菌为主要原料的产品) 0.5 (干重计) (以木耳、银耳为主要原料的产品)	GB 5009.15
山梨酸钾 (以山梨酸计) ^a , g/kg ≤	0.5	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计) ^a , g/kg ≤	0.3	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg ≤	0.2	GB 5009.278
三氯蔗糖 ^a , g/kg ≤	0.3	GB 5009.298
米酵菌酸 ^b , mg/kg ≤	0.25	GB 5009.189
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过。 b 仅限于以银耳为主要原料的产品。		

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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3 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
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

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；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；食药物质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、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以新鲜食用菌（金针菇、杏鲍菇、香菇、口蘑、草菇、鸡枞菌、松茸、竹荪、茶树菇、美味牛肝菌、牛肝菌、羊肚菌、木耳、白灵菇、海鲜菇、秀珍菇、双孢菇、鸡腿菇、平菇、蟹味菇、白玉菇、金顶蘑、猴头菇、黑木耳、银耳、真姬菇、蛹虫草、灵芝、灰树花、松露、榛蘑、元蘑、凤尾菇、鲍鱼菇、鹿茸菇中的一种或几种）为主要原料，经分选、清洗、分切或不分切、预煮、冷却、食用盐腌渍、脱盐或不脱盐、脱水或不脱水，添加或不添加辅料【海带丝、海带片、笋丝、土豆、藕片、藕带、黄秋葵、贡菜、豆芽、萝卜、玉米粒、黄豆、黑豆、青豆、红豆、绿豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、鹰嘴豆、蚕豆、白扁豆、小扁豆、荷包豆、四季豆、豇豆、豌豆、荷兰豆、刀豆、油豆角、魔芋、土豆片、坚果籽类、薏米、莲子、芡实、板栗、雪菜、果蔬干、猪肉、牛肉、羊肉、驴肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽肉、鹌鹑肉、鱼肉、虾肉、蟹肉、鱿鱼、蛤蜊、腊肉、腊肠、风干生肉、鱼丸、辣椒、花椒、八角、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种、当归）、陈皮、白芷、茯苓、枸杞、红枣、山药、桂圆、黄芪、党参、麦冬中的一种或几种，经预煮或漂烫】，加入生活饮用水、食用植物油、调味油（辣椒油、麻椒油、藤椒油）、食用盐、味精、芝麻、泡菜（泡椒、剁辣椒、泡豆角、泡青菜、泡姜中的一种或几种）、酸豆角、酱肉、风干熟肉、肉松、芝麻酱、花生酱、白砂糖、酵母提取物、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种、当归粉）、食品用香精、食品添加剂【谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、三氯蔗糖、柠檬酸、山梨酸钾、辣椒红、柑橘黄、脱氢乙酸钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠（用作抗氧化剂）中的一种或几种】中的一种或几种，再经混合或不混合、调味或不调味、内包装、杀菌、外包装、装箱等工艺制成的腌渍食用菌及其制品。

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。