



412749S-2025

臻味（上蔡）食品有限公司企业标准

Q/ZWSC 0003S-2025

# 菌汤包（食用菌制品）

2025-09-18 发布

2025-09-18 实施

臻味（上蔡）食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由臻味（上蔡）食品有限公司提出。

本标准起草单位：臻味（上蔡）食品有限公司。

本标准主要起草人：郭丹。

H N

Q B

# 菌汤包（食用菌制品）

## 1 范围

本标准规定了菌汤包（食用菌制品）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制食用菌（香菇、鲍鱼菇、榆黄蘑、鹿茸菇、猴头菇、杏鲍菇、羊肚菌、蛹虫草）为主要原料，添加或不添加红枣、枸杞，经挑选、切形或不切形、混配、干燥或不干燥、称重、包装而成的非即食菌汤包（食用菌制品）产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 干制食用菌（香菇、鲍鱼菇、榆黄蘑、鹿茸菇、猴头菇、杏鲍菇、羊肚菌、蛹虫草）应符合GB 7096的要求。

2.1.2 红枣应符合GB/T 5835 的规定。

2.1.3 枸杞应符合GB/T 18672 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	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
气味和滋味	具有相应产品应有的气味和滋味，无霉味和其他异味	
组织状态	具有产品应有的形状，无正常视力可见外来异物、无虫蛀、无霉变	

### 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
水分/ (%)	≤ 12.0	GB 5009.3
无机砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.28	GB 5009.12
甲基汞（以Hg计）/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.17
镉（以Cd计）/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.15

\*铅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

应符合JJF 1070的规定。

#### 2.4 生产加工过程中的卫生要求

应符GB 14881 的规定。

#### 2.5 其他要求

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。

### 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准是以干制食用菌(香菇、鲍鱼菇、榆黄蘑、鹿茸菇、猴头菇、杏鲍菇、羊肚菌、蛹虫草)为主要原料，添加或不添加红枣、枸杞，经挑选、切形或不切形、混配、干燥或不干燥、称重、包装而成的非即食菌汤包（食用菌制品）产品。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。

H N

臻味（上蔡）食品有限公司

Q B