



410579S-2026



河南金蝌蚪食品科技有限责任公司企业标准

Q/HJS 0012S-2026

风味食用菌制品

2026-03-20 发布

2026-03-20 实施

河南金蝌蚪食品科技有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南金蝌蚪食品科技有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：张金龙、张宏勋、李勇、崔伟。

H N

Q B

风味食用菌制品

1 范围

本标准规定了风味食用菌制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制或新鲜食用菌【鹿茸菇、双孢蘑菇（白蘑菇、洋蘑菇）、姬松茸、黑木耳（云耳）、毛木耳、白牛肚菌、鸡油菌、鸡腿菇、蛹虫草、竹荪、牛舌菌（牛排菌）、金针菇（冬菇）、猴头菌、元蘑、真姬菇（海鲜菇）、香菇、羊肚菌、滑菇（珍珠蘑）、鲍鱼菇、榆黄蘑（金顶蘑）、红平菇、杏鲍菇、白灵菇、平菇、秀珍菇、银耳（白木耳）、花菇、口蘑、茶树菇、草菇、松蘑（松茸）、牛肝菌、糙皮侧耳、松露（块菌）、榛蘑、白玉菇、鸡枞菌】中的一种为主要原料，添加或不添加海带、海白菜、泡山椒，经预处理、分切或不分切、烫漂（或不烫漂）、烘干（或不烘干），加入冰糖、食用盐、白砂糖、辣椒、味精、食用植物油、花椒油、白酒、酵母抽提物、花生、乳酸菌、芝麻、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷（切断或粉碎）、陈皮粉（橘皮粉）、党参（切断或粉碎）、红枣、枸杞、天麻（切断或粉碎）、罗汉果（切断或粉碎）、紫苏（清洗）、复合调味料（调味汁、汤料、调味酱、酱料、酱卤料、卤料、固态复合调料、油状调味料中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、熟肉制品、丙三醇、乳酸、柠檬酸、海藻酸钠、柠檬酸钠、抗坏血酸（维生素 C）、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、安赛蜜、山梨酸钾、冰乙酸、乙基麦芽酚、葡萄糖酸- δ -内酯、柑橘黄、高粱红、甜菜红、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、食品用香精中的几种，经熟制（卤制或油炸）、调味、包装（普通包装或真空包装或充氮锁鲜包装）、杀菌（高温杀菌或巴氏杀菌或微波杀菌或辐照杀菌）、冷冻或不冷冻、装箱等工艺加工而成的风味食用菌制品。

产品根据所用主料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 干制和新鲜食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 海带应符合 SC/T 3202 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.4 海白菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.5 泡山椒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

- 2.1.11 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.13 白酒应符合 GB/T 20822 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.15 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.17 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 白芷、陈皮粉、罗汉果、紫苏应干燥、洁净、无霉变、无虫蛀，符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.20 党参、天麻应洁净、干燥、无虫蛀、无霉变，并符合《中华人民共和国药典》和国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023 年 第 9 号）的规定。
- 2.1.21 红枣应符合 GB/T 5835 或 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.22 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.23 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.25 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.26 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.27 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.28 熟肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.29 丙三醇应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.30 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.34 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.35 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.38 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.39 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.40 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.41 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

2.1.42 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。

2.1.43 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.44 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

2.1.45 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 的规定。

2.1.46 食品用香精应符合 GB 30616 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	从样品中取出适量，倒入一洁净、无色、透明的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、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	具有该产品应有的滋味、气味，无异嗅、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	≤ 8.0	GB 5009.44	
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0（经油炸的产品）	GB 5009.229	
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（经油炸的产品）	GB 5009.227	
铅（以 Pb 计），mg/kg	以双孢蘑菇、红平菇、平菇、香菇、榛蘑为原料的产品	0.25	GB 5009.12
	以牛肝菌、松蘑（松茸）、松露、鸡油菌为原料的产品	0.8	
	以黑木耳、毛木耳、银耳为原料的产品	0.8（以干重计）	
	其他产品	0.45	
镉（以 Cd 计），mg/kg	以姬松茸、松露为原料的产品	2.0	GB 5009.15
	以松茸、牛肝菌为原料的产品	1.0	

	以羊肚菌、榛蘑、鸡油菌、香菇为原料的产品	0.5	
	以木耳、银耳为原料的产品	0.5 (以干重计)	
	其他产品	0.2	
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	以木耳、银耳为原料的产品	0.1 (以干重计)
		其他产品	0.1
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤	以木耳、银耳为原料的产品	0.5 (以干重计)
		其他产品	0.2
^a 米酵菌酸, mg/kg	≤	0.25	GB 5009.189
^b 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
^b 安赛蜜, g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
注: ^a 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 ^a 仅适用于以银耳为原料的产品。 ^b 仅适用于添加该食品添加剂的产品。			

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	
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 中的平板计数法
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
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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 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。

3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以干制或新鲜食用菌【鹿茸菇、双孢蘑菇（白蘑菇、洋蘑菇）、姬松茸、黑木耳（云耳）、毛木耳、白牛肚菌、鸡油菌、鸡腿菇、蛹虫草、竹荪、牛舌菌（牛排菌）、金针菇（冬菇）、猴头菌、元蘑、真姬菇（海鲜菇）、香菇、羊肚菌、滑菇（珍珠蘑）、鲍鱼菇、榆黄蘑（金顶蘑）、红平菇、杏鲍菇、白灵菇、平菇、秀珍菇、银耳（白木耳）、花菇、口蘑、茶树菇、草菇、松蘑（松茸）、牛肝菌、糙皮侧耳、松露（块菌）、榛蘑、白玉菇、鸡枞菌】中的一种为主要原料，添加或不添加海带、海白菜、泡山椒，经预处理、分切或不分切、烫漂（或不烫漂）、烘干（或不烘干），加入冰糖、食用盐、白砂糖、辣椒、味精、食用植物油、花椒油、白酒、酵母抽提物、花生、乳酸菌、芝麻、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷（切断或粉碎）、陈皮粉（橘皮粉）、党参（切断或粉碎）、红枣、枸杞、天麻（切断或粉碎）、罗汉果（切断或粉碎）、紫苏（清洗）、复合调味料（调味汁、汤料、调味酱、酱料、酱卤料、卤料、固态复合调料、油状调味料中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、熟肉制品、丙三醇、乳酸、柠檬酸、海藻酸钠、柠檬酸钠、抗坏血酸（维生素 C）、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、安赛蜜、山梨酸钾、冰乙酸、乙基麦芽酚、葡萄糖酸- δ -内酯、柑橘黄、高粱红、甜菜红、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、食品用香精中的几种，经熟制（卤制或油炸）、调味、包装（普通包装或真空包装或充氮锁鲜包装）、杀菌（高温杀菌或巴氏杀菌或微波杀菌或辐照杀菌）、冷冻或不冷冻、装箱等工艺加工而成的风味食用菌制品。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，参照相关标准要求制定本企业标准，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。

河南金蝌蚪食品科技有限责任公司