



411606S-2026



新乡市窑鸡王食品有限公司企业标准

Q/XYJW 0003S-2026

# 预包装冷藏膳食（食用菌及其 制品菜肴）

2026-06-12 发布

2026-06-12 实施

新乡市窑鸡王食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市窑鸡王食品有限公司提出。

本标准由新乡市窑鸡王食品有限公司起草。

本标准主要起草人：沈坤龙。

本标准自发布实施日期起替代Q/XYJW 0003S-2023。

H N

Q B

# 预包装冷藏膳食（食用菌及其制品菜肴）

## 1 范围

本标准规定了预包装冷藏膳食（食用菌及其制品菜肴）的分类、要求以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜或干制食用菌（猴头菇、香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳、洋蘑菇、柳松菇中的一种或几种）为主要原料，辅以水、食用盐、酱油、白砂糖、鸡粉调味料、味精、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香、小茴香、高良姜、丁香、甘草、青花椒、香菜籽中的一种或几种）、辣椒中的几种，经清洗、前处理、卤制、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在10℃以下环境中进行包装，并在 0-4℃条件下贮存、运输的产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 禽蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.6 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 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	具有该品种应有的性状	将样品取出至白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该品种应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.28（平菇、香菇制品）
		0.8（以干重计）（银耳、木耳制品）
		0.4（其他）
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.5（香菇制品）
		0.5（以干重计）（银耳、木耳制品）
		0.2（其他）
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.1（以干重计）（银耳、木耳制品）
		0.1（其他）
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5（以干重计）（银耳、木耳制品）
		0.5（其他）
米酵菌酸 <sup>b</sup> ,mg/kg	≤	0.25
食用盐(以 NaCl 计),g/100g	≤	5.0
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
b 仅限于以银耳及其制品为主要原料的产品		

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
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

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

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：感官要求、净含量及允许短缺量、标签。验证检验项目：菌落总数、大肠菌群。如微生物指标出现不合格，应对现有产品进行追溯，针对出现的问题进行整改，整改合格后方可生产销售。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以新鲜或干制食用菌（猴头菇、香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳、洋蘑菇、柳松菇中的一种或几种）为主要原料，辅以水、食用盐、酱油、白砂糖、鸡粉调味料、味精、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香、小茴香、高良姜、丁香、甘草、青花椒、香菜籽中的一种或几种）、辣椒中的几种，经清洗、前处理、卤制、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在10℃以下环境中进行包装，并在 0-4℃条件下贮存、运输的产品。预包装冷藏膳食（食用菌及其制品菜肴）是由食用菌及其制品菜肴产品，经快速冷却，包装，并在 0-4℃条件下贮存、运输的产品。

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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市窑鸡王食品有限公司