



416819S-2020



南阳峰飞菇业有限公司企业标准

Q/NFF 0001S-2020

---

# 食用菌干制品

2020-11-19 发布

2020-11-19 实施

---

南阳峰飞菇业有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则要求编写。

本标准由南阳峰飞菇业有限公司提出。

本标准起草单位：南阳峰飞菇业有限公司。

本标准主要起草人：陈峰。

H N

Q B

# 食用菌干制品

## 1 范围

本标准规定了食用菌干制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以干制食用菌【黑木耳、香菇、双孢蘑菇、竹荪、银耳、白灵菇、白牛肚菌、小平菇、平菇、姬松茸、滑菇、榆黄蘑、草菇、蛹虫草、茶树菇、鸡腿菇、花菇、口蘑、羊肚菌、松蘑、真姬菇、鲍鱼菇、美味牛肝菌、红平菇、鸡油菌、杏鲍菇、秀珍菇、牛舌菌、金针菇（冬菇）、猴头菌】中的一种或几种为原料，经干燥或不干燥、挑选、包装加工而成的食用菌干制品。

按照原料不同可将产品分为单一型食用菌干制品、混合型食用菌干制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 黑木耳、香菇、双孢蘑菇、竹荪、银耳、白灵菇、白牛肚菌、小平菇、平菇、姬松茸、滑菇、榆黄蘑、草菇、茶树菇、鸡腿菇、花菇、口蘑、羊肚菌、松蘑、真姬菇、鲍鱼菇、美味牛肝菌、红平菇、鸡油菌、杏鲍菇、秀珍菇、牛舌菌、金针菇（冬菇）、猴头菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 蛹虫草应符合原国家卫生计生委 2014 年 10 号公告和 GB 7096 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100g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味，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
水分, g/100g	香菇干制品 ≤ 13	GB 5009.3
	银耳干制品 ≤ 15	
	其他食用菌干制品 ≤ 12	
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.5（姬松茸制品除外）	GB 5009.15
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.17
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
米酵菌酸 <sup>a</sup> ，mg/kg	≤	0.25	GB 5009.189
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a 仅适用于含有干银耳的产品。			

## 2.4 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。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其它要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以干制食用菌【黑木耳、香菇、双孢蘑菇、竹荪、银耳、白灵菇、白牛肚菌、小平菇、平菇、姬松茸、滑菇、榆黄蘑、草菇、蛹虫草、茶树菇、鸡腿菇、花菇、口蘑、羊肚菌、松蘑、真姬菇、鲍鱼菇、美味牛肝菌、红平菇、鸡油菌、杏鲍菇、秀珍菇、牛舌菌、金针菇（冬菇）、猴头菌】中的一种或几种为原料，经干燥或不干燥、挑选、包装加工而成的食用菌干制品。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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳峰飞菇业有限公司