



416830S-2020



新乡市卫滨区立丰食品有限公司企业标准

Q/XWL 0006S-2020

食用菌干制品

2020-11-24 发布

2020-11-24 实施

新乡市卫滨区立丰食品有限公司 发布

前 言

本标准按 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》的规则编写。

本标准由新乡市卫滨区立丰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：疏立华、胡寒平。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干的茶树菇、草菇、真姬菇、鲍鱼菇、白灵菇、杏鲍菇、金针菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菌、红平菇、海鲜菇、松茸、白牛肝菌、竹荪、香菇、黑木耳、蛹虫草、银耳中的一种或几种为原料添加或不添加枸杞、大枣、莲子、百合干中的一种或几种，经分选、干燥或不干燥、混合、包装而制成的非即食食用菌干制品。

根据原料不同可分为：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 干的茶树菇、草菇、真姬菇、鲍鱼菇、白灵菇、杏鲍菇、金针菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菌、红平菇、海鲜菇、松茸、白牛肝菌、竹荪、香菇、黑木耳、银耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 蛹虫草应符合 GB 7096 和原卫计委公告《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.3 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.4 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.5 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.6 百合干应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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	具有原料应有的性状	从样品中取出 100g，将本品倒入白色瓷盘，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味
色泽	具有相应品种应有的色泽	
气味	具有相应品种固有的气味、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	除香菇干制品、银耳干制品外	≤ 12.0	GB 5009.3
	香菇干制品	≤ 13.0	

	银耳干制品	≤	15.0	
米酵菌酸 ^a	, mg/kg	≤	0.25	GB 5009.189
铅*	(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
镉	(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.5	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
六六六	, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕	, mg/kg	≤	0.05	
^a 仅限银耳干制品; * 铅的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。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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

出厂检验的项目为: 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。

编制说明

本标准适用于以干的茶树菇、草菇、真姬菇、鲍鱼菇、白灵菇、杏鲍菇、金针菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菌、红平菇、海鲜菇、松茸、白牛肝菌、竹荪、香菇、黑木耳、蛹虫草、银耳中的一种或几种为原料添加或不添加枸杞、大枣、莲子、百合干中的一种或几种，经分选、干燥或不干燥、混合、包装而制成的非即食食用菌干制品。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》的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。

新乡市卫滨区立丰食品有限公司