



417017S-2020



南阳溧缘臻品食品有限公司企业标准

Q/NLY 0003S-2020

食用菌干制品

2020-12-13 发布

2020-12-13 实施

南阳溧缘臻品食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《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。

本标准由南阳漂缘臻品食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳漂缘臻品食品有限公司。

本标准主要起草人：倪磊。

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。

本标准适用于以干的黑木耳、银耳、毛木耳、香菇、茶树菇、牛肝菌、牛肚菌、羊肚菌、猴头菇、竹荪、姬松茸、蛹虫草中的一种为原料，经分选、干燥或不干燥、包装加工而成的非即食食用菌干制品。

产品根据所用原料不同分为：干黑木耳、干银耳、干毛木耳、干香菇、干茶树菇、干牛肝菌、干牛肚菌、干羊肚菌、干猴头菇、干竹荪、干姬松茸、干蛹虫草。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干的黑木耳、银耳、毛木耳、香菇、茶树菇、牛肝菌、牛肚菌、羊肚菌、猴头菇、竹荪菇、姬松茸应清洁卫生、无腐烂、无变质，并符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 蛹虫草应符合原卫计委 2014 年 10 号公告和 GB 7096 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 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	取出适量样品，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，参考食用方法品其滋味。
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 (干姬松茸除外)	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 ^a , mg/kg	≤	0.25	GB 5009.189
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a 指标仅适用于干银耳。			

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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以干的黑木耳、银耳、毛木耳、香菇、茶树菇、牛肝菌、牛肚菌、羊肚菌、猴头菇、竹荪、姬松茸、蛹虫草中的一种为原料，经分选、干燥或不干燥、包装加工而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》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。

南阳溧缘臻品食品有限公司

H N

Q B