



412354S-2021



河南怡臻食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2021

干制香菇及菇柄（菇腿）

2021-10-02 发布

2021-10-02 实施

河南怡臻食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南怡臻食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：戴恒艳。

H N

Q B

干制香菇及菇柄（菇腿）

1 范围

本标准规定了干制香菇及菇柄（菇腿）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干香菇或其菇柄（菇腿）为原料，经筛选、挑拣、烘干或不烘干、包装加工而成的非即食干制香菇及菇柄（菇腿）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干香菇、干菇柄（菇腿）应符合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	干香菇呈伞状，干菇柄（菇腿）呈圆柱状	将适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无杂质，嗅其气味；泡发后，以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
水分, %	≤ 13.0	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15

注：*铅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

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.6 其他要求

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。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以干香菇或其菇柄（菇腿）为原料，经筛选、挑拣、烘干或不烘干、包装加工而成的非即食干制香菇及菇柄（菇腿）。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》制订本企业标准，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。

河南怡臻食品有限公司

H N

Q B