



412651S-2021



原阳县豫之星食品厂企业标准

Q/YYX 0002S-2021

# 干制食用菌

2021-11-05 发布

2021-11-05 实施

原阳县豫之星食品厂 发布

## 前 言

本标准由原阳县豫之星食品厂提出并起草。  
本标准主要起草人：张庆勋、焦占领。

H N  
Q B

# 干制食用菌

## 1 范围

本标准规定了干制食用菌的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干双孢蘑菇（白蘑菇、洋蘑菇）、干姬松茸、干黑木耳（云耳）、干毛木耳、干白牛肝菌（干美味牛肝菌）、干鸡油菌、干鸡腿菇、干蛹虫草、干竹荪、干牛舌菌（牛排菌）、干金针菇（冬菇）、干滑子蘑、干猴头菌、干元蘑、干真姬菇（海鲜菇）、干香菇、干羊肚菌、干滑菇（珍珠蘑）、干鲍鱼菇、干榆黄蘑（金顶蘑）、干小平菇、干红平菇、干杏鲍菇、干白灵菇、干平菇、干秀珍菇、干银耳（白木耳）、干兰花菇、干口蘑、干茶树菇、干草菇、干松茸、干糙皮侧耳、干块菌、干松口蘑中的一种为原料，经拣选、干燥或不干燥、分装加工而成的干制食用菌。

根据原料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 干黑木耳（云耳）应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。

2.1.2 干银耳（白木耳）应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

2.1.3 干香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。

2.1.4 干蛹虫草应符合原国家卫计委 2014 年 10 号公告和 GB 7096 的规定。

2.1.5 干平菇应符合 GB/T 23189 和 GB 7096 的规定。

2.1.6 干茶树菇应符合 GB/T 37749 和 GB 7096 的规定。

2.1.7 干竹荪应符合 NY/T 836 和 GB 7096 的规定。

2.1.8 干松茸应符合 GB/T 23188 和 GB 7096 的规定。

2.1.9 干块菌应符合 GB/T 38697 和 GB 7096 的规定。

2.1.10 干双孢蘑菇（白蘑菇、洋蘑菇）、干姬松茸、干毛木耳、干白牛肝菌（干美味牛肝菌）、干鸡油菌、干鸡腿菇、干牛舌菌（牛排菌）、干金针菇（冬菇）、干滑子蘑、干猴头菌、干元蘑、干真姬菇（海鲜菇）、干羊肚菌、干滑菇（珍珠蘑）、干鲍鱼菇、干榆黄蘑（金顶蘑）、干小平菇、干红平菇、干杏鲍菇、干白灵菇、干秀珍菇、干兰花菇、干口蘑、干草菇、干糙皮侧耳、干松口蘑应符合 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    | 具有本品应有的性状        | 从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，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        |                                                                |
| 气味、滋味 | 具有本品应有的气味、滋味，无异味 |                                                                |
| 杂质    | 无肉眼可见的杂质         |                                                                |

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                                      | 干香菇 ≤            | 13   | GB 5009.3   |
|                                                 | 干银耳（白木耳） ≤       | 15   |             |
|                                                 | 除干香菇、干银耳外其他食用菌 ≤ | 12   |             |
| 总砷（以 As 计），mg/kg ≤                              |                  | 0.5  | GB 5009.11  |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg ≤                              |                  | 0.9  | GB 5009.12  |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg（干姬松茸除外） ≤                       |                  | 0.5  | GB 5009.15  |
| 总汞（以 Hg 计），mg/kg ≤                              |                  | 0.1  | GB 5009.17  |
| 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；<br>a 仅适用于干银耳（白木耳）。 |                  |      |             |

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；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

本标准适用于以干双孢蘑菇（白蘑菇、洋蘑菇）、干姬松茸、干黑木耳（云耳）、干毛木耳、干白牛肝菌（干美味牛肝菌）、干鸡油菌、干鸡腿菇、干蛹虫草、干竹荪、干牛舌菌（牛排菌）、干金针菇（冬菇）、干滑子蘑、干猴头菌、干元蘑、干真姬菇（海鲜菇）、干香菇、干羊肚菌、干滑菇（珍珠蘑）、干鲍鱼菇、干榆黄蘑（金顶蘑）、干小平菇、干红平菇、干杏鲍菇、干白灵菇、干平菇、干秀珍菇、干银耳（白木耳）、干兰花菇、干口蘑、干茶树菇、干草菇、干松茸、干糙皮侧耳、干块菌、干松口蘑中的一种为原料，经拣选、干燥或不干燥、分装加工而成的干制食用菌。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，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。

原阳县豫之星食品厂