



413230S-2021



河南丰食汇食品有限公司企业标准

Q/HFS 0001S-2021

干制食用菌

2021-12-22 发布

2021-12-22 实施

河南丰食汇食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南丰食汇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李晓红。

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。

本标准适用于以干制双孢蘑菇、香菇、白灵菇、小平菇、红平菇、花菇、猴头菇、金顶蘑（黄金菇）、茶树菇、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、羊肚菌、银耳、松茸、姬松茸、蛹虫草（虫草花）、鸡油菌、白牛肝菌（美味牛肝菌）、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇（海鲜菇）、口蘑中的一种或几种为原料，经分选、混合或不混合、包装加工而成的非即食干制食用菌。

根据所用原料不同，产品分类为：单一型干制食用菌、混合型干制食用菌。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干制双孢蘑菇、香菇、白灵菇、小平菇、红平菇、花菇、猴头菇、金顶蘑（黄金菇）、茶树菇、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、羊肚菌、银耳、松茸、姬松茸、鸡油菌、白牛肝菌（美味牛肝菌）、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇（海鲜菇）、口蘑应符合GB 7096的规定。

2.1.2 蛹虫草（虫草花）应符合GB 7096和原卫生部公告2014年第10号《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》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
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味	
状 态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无霉变，无虫蛀	

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	干制香菇	GB 5009.3
	干制银耳	
	其他干制食用菌	
米酵菌酸, mg/kg	0.25（仅适用于干制银耳）	GB 5009.189
*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（姬松茸干制品除外）	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。

编制说明

本标准适用于以干制双孢蘑菇、香菇、白灵菇、小平菇、红平菇、花菇、猴头菇、金顶蘑（黄金菇）、茶树菇、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、羊肚菌、银耳、松茸、姬松茸、蛹虫草（虫草花）、鸡油菌、白牛肝菌（美味牛肝菌）、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇（海鲜菇）、口蘑中的一种或几种为原料，经分选、混合或不混合、包装加工而成的非即食干制食用菌。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》制定本企业标准，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。

河南丰食汇食品有限公司

H N

Q B