



410158S-2021



鲁山县尧荣菌业有限公司企业标准

Q/LYJ 0001S-2021

食用菌干制品

2021-01-24 发布

2021-01-24 实施

鲁山县尧荣菌业有限公司 发布

前 言

本标准由鲁山县尧荣菌业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：蒋礼仁。

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。

本标准适用于以干制黑木耳、毛木耳、香菇、茶树菇、白牛肝菌（又名美味牛肝菌）、羊肚菌、猴头菇、银耳、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、平菇、杏鲍菇、鸡腿菇、鸡枞菌、花菇、白蘑菇、草菇、金针菇、滑菇、蛹虫草中的一种或几种为原料，经分选、清洗或不清洗、沥水或不沥水、干燥、包装加工而成的非即食食用菌干制品。

根据所用原料不同，产品可分为：黑木耳干制品、毛木耳干制品、香菇干制品、茶树菇干制品、白牛肝菌（又名美味牛肝菌）干制品、羊肚菌干制品、猴头菇干制品、银耳干制品、松茸干制品、姬松茸干制品、竹荪干制品、白灵菇干制品、平菇干制品、杏鲍菇干制品、鸡腿菇干制品、鸡枞菌干制品、花菇干制品、白蘑菇干制品、草菇干制品、金针菇干制品、滑菇干制品、蛹虫草干制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 干制黑木耳、毛木耳、香菇、茶树菇、白牛肝菌（又名美味牛肝菌）、羊肚菌、猴头菇、银耳、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、平菇、杏鲍菇、鸡腿菇、鸡枞菌、花菇、白蘑菇、草菇、金针菇、滑菇、蛹虫草应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 蛹虫草应符合原国家卫计委公告 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。

2.1.3 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	具有产品应有的性状	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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，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	
米酵菌酸, mg/kg	≤	0.25（仅适用于银耳干制品）		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，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黑木耳、毛木耳、香菇、茶树菇、白牛肝菌（又名美味牛肝菌）、羊肚菌、猴头菇、银耳、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、平菇、杏鲍菇、鸡腿菇、鸡枞菌、花菇、白蘑菇、草菇、金针菇、滑菇、蛹虫草中的一种或几种为原料，经分选、清洗或不清洗、沥水或不沥水、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》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。

鲁山县尧荣菌业有限公司

H N
Q B