



410612S-2021



新乡市平原示范区五谷坊种植专业合作社企业标准

Q/XWGF 0002S-2021

分装干制食用菌

2021-03-26 发布

2021-03-26 实施

新乡市平原示范区五谷坊种植专业合作社 发布

前 言

本标准由新乡市平原示范区五谷坊种植专业合作社提出。

本标准由新乡医学院三全学院、新乡市平原示范区五谷坊种植专业合作社共同起草。

本标准主要起草人：宋小锋、程占杰。

H N
Q B

分装干制食用菌

1 范围

本标准规定了分装干制食用菌的分类、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、干白牛肚菌、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）、干猪苓、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）、干花菇、干口蘑、干茶树菇、干草菇、干松蘑（松茸）、干美味牛肝菌、干糙皮侧耳、干松露（块菌）中的一种为原料，经分装加工而成的分装干制食用菌。

根据原料不同可将产品分为：双孢蘑菇（白蘑菇、洋蘑菇）、干姬松茸、干黑木耳（云耳）、干毛木耳、干白牛肚菌、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）、干猪苓、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）、干花菇、干口蘑、干茶树菇、干草菇、干松蘑（松茸）、干美味牛肝菌、干糙皮侧耳、干松露（块菌）。

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 干蛹虫草应符合原卫健委 2014 年 10 号公告和 GB 7096 的规定。

2.1.5 干鲍鱼菇应符合 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 干松蘑（松茸）应符合 GB/T 23188 和 GB 7096 的规定。

2.1.9 干松露（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、干白牛肚菌、干鸡油菌、干鸡腿菇、干牛舌菌（牛排菌）、干金针菇（冬菇）、干猴头菇、干元蘑、干真姬菇（海鲜菇）、干羊肚菌、干滑菇（珍珠蘑）、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、干松茸、干口蘑、干草菇、干美味牛肝菌、干花菇、干猪苓、干糙皮侧耳应符合 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
色 泽	具有本品应有色泽	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
性 状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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	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	
铅*（以 Pb 计），mg/kg ≤		0.8	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤		0.1	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
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；注 2：a 指标仅适用于干银耳（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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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、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、干白牛肚菌、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）、干猪苓、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）、干花菇、干口蘑、干茶树菇、干草菇、干松蘑（松茸）、干美味牛肝菌、干糙皮侧耳、干松露（块菌）中的一种为原料，经分装加工而成的分装干制食用菌。

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。

新乡市平原示范区五谷坊种植专业合作社