



412247S-2021



新县新美农农业科技有限责任公司企业标准

Q/XXN 0002S-2021

干制食用菌

2021-09-25 发布

2021-09-25 实施

新县新美农农业科技有限责任公司 发布

前 言

本标准由新县新美农农业科技有限责任公司提出。

本标准起草单位：新县新美农农业科技有限责任公司。

本标准主要起草人：黄亮。

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。

本标准适用于以香菇（花菇）、黑木耳、茶树菇、银耳、蛹虫草、姬松茸、竹荪、松口蘑、猴头菌、元蘑、榛蘑、金针菇、羊肚菌、珍珠蘑、口蘑、平菇、榆黄蘑、鸡腿菇、杏鲍菇、鸡油菌、草菇、白牛肝菌、真姬菇、鲍鱼菇、白灵菇、灰树花中的一种或几种为原料，经挑选、烘干、晾制、包装而成的非即食干制食用菌。

产品分类:单一型干制食用菌和复合型干制食用菌。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蛹虫草应符合国家卫生计生委公告《关于批准塔格糖等 6 中新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.2 香菇（花菇）、黑木耳、茶树菇、银耳、姬松茸、竹荪、松口蘑、猴头菌、元蘑、榛蘑、金针菇、羊肚菌、珍珠蘑、口蘑、平菇、榆黄蘑、鸡腿菇、杏鲍菇、鸡油菌、草菇、白牛肝菌、真姬菇、鲍鱼菇、白灵菇、灰树花应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 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	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，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)	干香菇 ≤	13.0	GB 5009.3
	干银耳 ≤	15.0	
	其他食用菌干制品 ≤	12.0	
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）（姬松茸制品除外）	≤	0.5	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.17
六六六（HCH）/（mg/kg）	≤	0.05	GB/T 5009.19
米酵菌酸 ^a /（mg/kg）	≤	0.25	GB 5009.189
滴滴涕（DDT）/（mg/kg）	≤	0.05	GB/T 5009.19
敌敌畏/（mg/kg）	≤	0.2	NY/T 761
氯氰菊酯/（mg/kg）	≤	0.5	GB/T 5009.110
溴氰菊酯/（mg/kg）	≤	0.2	GB/T 5009.110
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
注 2：a 仅适用于干制银耳。			

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 其它要求

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、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香菇（花菇）、黑木耳、茶树菇、银耳、蛹虫草、姬松茸、竹荪、松口蘑、猴头菌、元蘑、榛蘑、金针菇、羊肚菌、珍珠蘑、口蘑、平菇、榆黄蘑、鸡腿菇、杏鲍菇、鸡油菌、草菇、白牛肝菌、真姬菇、鲍鱼菇、白灵菇、灰树花中的一种或几种为原料，经挑选、烘干、晾制、包装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》的要求制订本企业标准，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。

新县新美农农业科技有限责任公司