



413112S-2022



新乡市仙灵生物科技有限公司企业标准

Q/XXSK 0003S-2022

# 食用菌干制品

2022-11-11 发布

2022-11-11 实施

新乡市仙灵生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市仙灵生物科技有限公司提出并起草。  
本标准主要起草人：秦宜旺。

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双孢蘑菇、香菇、白灵菇、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、金耳（黄背木耳）、玉木耳（白背木耳）、紫木耳、银耳（白木耳）、松茸、姬松茸、鸡油菌、白牛肝菌（美味牛肝菌）、黄牛肝菌、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、鸡枞菌、真姬菇（海鲜菇）、杏鲍菇、口蘑、榛蘑、蛹虫草中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黑豆、赤小豆、广东虫草子实体、芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、陈皮（橘皮）、白芷、百合、枸杞、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、枣、黄花菜、板栗、香辛料[辣椒、花椒、胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、山奈、砂仁中的一种或几种]中的一种或几种，经分选、干燥、混合或不混合、包装加工而成的非即食食用菌干制品。

根据所用原料不同，产品分类为：单一型干制食用菌（分装）：是以单一干制食用菌为原料不添加辅料制成，混合型干制食用菌：是以多种干制食用菌为原料不添加辅料制成，食用菌汤料干制品：是以干制食用菌为原料添加辅料制成。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 干制双孢蘑菇、香菇、白灵菇、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、金耳（黄背木耳）、玉木耳（白背木耳）、紫木耳、银耳（白木耳）、松茸、姬松茸、鸡油菌、白牛肝菌（美味牛肝菌）、黄牛肝菌、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、鸡枞菌、真姬菇（海鲜菇）、杏鲍菇、口蘑、榛蘑应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 蛹虫草应符合原国家卫生计生委公告 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 黑豆、赤小豆应符合 GB2715 的规定。

2.1.4 广东虫草子实体应符合原卫生部公告 2013 年第 1 号《关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告》的规定。

2.1.5 芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、陈皮（橘皮）、白芷、百合、枸杞、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.6 黄花菜应清洁卫生、无污染、无腐烂、无虫蛀，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 板栗应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 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	取适量样品，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	13 (干香菇)	GB 5009. 3
	≤ 15 [干银耳 (白木耳)]	
	12 (除干香菇、干银耳外其他食用菌)	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg,	0.25 (仅适用于以双孢蘑菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、口蘑为主料的产品)	GB 5009. 12
	0.9 [仅适用于以白牛肝菌 (美味牛肝菌)、黄牛肝菌、松茸、鸡枞菌、鸡油菌制品为主料的产品]	
	≤ 0.9 (干重计) [仅适用于以金耳 (黄背木耳)、玉木耳 (白背木耳)、紫木耳、银耳 (白木耳) 为主料的产品]	
	0.45 [仅适用于以白灵菇、猴头菇、金顶蘑 (黄金菇)、茶树菇、滑子菇 (滑菇、珍珠蘑)、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇 (海鲜菇)、杏鲍菇、蛹虫草为主要原料的产品]	
无机砷 <sup>a</sup> (以 As 计), mg/kg	0.5 (干重计) [仅适用于以金耳 (黄背木耳)、玉木耳 (白背木耳)、紫木耳、银耳 (白木耳) 为主料的产品]	GB 5009. 11
	0.5 (其他)	
镉 (以 Cd 计), mg/kg	0.5 (仅适用于以香菇为主料的产品)	GB 5009. 15
	≤ 0.6 (仅适用于以羊肚菌、鸡油菌、榛蘑为主料的产品)	
	1.0 [仅适用于以松茸、白牛肝菌 (美味牛肝菌)、黄牛	

	肝菌、鸡枞菌为主料的产品]	
	2.0 (仅适用于以姬松茸为主料的产品)	
	0.5 (干重计) [仅适用于以金耳 (黄背木耳)、玉木耳 (白背木耳)、紫木耳、银耳 (白木耳) 为主料的产品]	
	0.2 (其他)	
甲基汞 <sup>b</sup> (以 Hg 计), mg/kg ≤	0.1 (干重计) [仅适用于以金耳 (黄背木耳)、玉木耳 (白背木耳)、紫木耳、银耳 (白木耳) 为主料的产品]	GB 5009.17
	0.1 (其他)	
米酵菌酸, mg/kg ≤	0.25 (仅适用于银耳产品)	GB 5009.189
<p>注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>a 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定。</p> <p>b 对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞, 当总汞含量不超过甲基汞限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定甲基汞; 否则, 需测定甲基汞含量再作判定。</p>		

## 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

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以干制双孢蘑菇、香菇、白灵菇、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、金耳（黄背木耳）、玉木耳（白背木耳）、紫木耳、银耳（白木耳）、松茸、姬松茸、鸡油菌、白牛肝菌（美味牛肝菌）、黄牛肝菌、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、鸡枞菌、真姬菇（海鲜菇）、杏鲍菇、口蘑、榛蘑、蛹虫草中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黑豆、赤小豆、广东虫草子实体、芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、陈皮（橘皮）、白芷、百合、枸杞、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、枣、黄花菜、板栗、香辛料[辣椒、花椒、胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、山奈、砂仁中的一种或几种]中的一种或几种，经分选、干燥、混合或不混合、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》制订本企业标准，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。

新乡市仙灵生物科技有限公司

QB