



410080S-2022



栾川县东润农业开发有限公司企业标准

Q/LDN 0001S-2022

食用菌干制品

2022-01-12 发布

2022-01-12 实施

栾川县东润农业开发有限公司 发布

前 言

本标准由栾川县东润农业开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：任锐利、李延槐、陈海涛。

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。

本标准适用于以干的茶树菇、草菇、真姬菇、滑菇、鲍鱼菇、红平菇、白灵菇、杏鲍菇、金针菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菌、海鲜菇、松茸、白牛肝菌、竹荪、香菇、黑木耳、蛹虫草、银耳（白木耳）、双孢蘑菇、鸡油菌、牛舌菌、元蘑、羊肚菌、榆黄蘑（金顶蘑）、小平菇、秀珍菇、花菇、口蘑、草菇、松露（块菌）中的一种为原料，清理、分选、干燥或不干燥、包装而成的食用菌干制品。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干的茶树菇、草菇、真姬菇、滑菇、鲍鱼菇、红平菇、白灵菇、杏鲍菇、金针菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菌、海鲜菇、松茸、白牛肝菌、竹荪、香菇、黑木耳、蛹虫草、银耳（白木耳）、双孢蘑菇、鸡油菌、牛舌菌、元蘑、羊肚菌、榆黄蘑（金顶蘑）、小平菇、秀珍菇、花菇、口蘑、草菇、松露（块菌）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
性状	具有产品应有的性状	取样品适量，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味
色泽	具有相应品种应有的色泽	
气味	具有相应品种应有的气味，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 ≤	15	

	其它食用菌干制品	≤	12	
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		≤	0.5	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg		≤	0.1	GB 5009.17
米酵菌酸 ^a ，mg/kg		≤	0.25	GB 5009.189
^a 仅限于干银耳（白木耳）。				
*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 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：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

本标准适用于以干的茶树菇、草菇、真姬菇、滑菇、鲍鱼菇、红平菇、白灵菇、杏鲍菇、金针菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菌、海鲜菇、松茸、白牛肝菌、竹荪、香菇、黑木耳、蛹虫草、银耳（白木耳）、双孢蘑菇、鸡油菌、牛舌菌、元蘑、羊肚菌、榆黄蘑（金顶蘑）、小平菇、秀珍菇、花菇、口蘑、草菇、松露（块菌）中的一种为原料，清理、分选、干燥或不干燥、包装而成的食用菌干制品。

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》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。

栾川县东润农业开发有限公司