



411070S-2022



洛阳福源达食品有限公司企业标准

Q/LFS 0001S-2022

干制食用菌

2022-04-28 发布

2022-04-28 实施

洛阳福源达食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳福源达食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：叶小民。

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。

本标准适用于以木耳、银耳、香菇、茶树菇、杏鲍菇、猴头菇、平菇、羊肚菌、牛肝菌、白灵菇、姬松茸、榛蘑、松茸、花菇、双孢蘑菇中的一种为原料，经预处理、干燥、包装而成的非即食干制食用菌。

按照原料配方不同分为：干制木耳、干制银耳、干制香菇、干制茶树菇、干制杏鲍菇、干制猴头菇、干制平菇、干制羊肚菌、干制牛肝菌、干制白灵菇、干制姬松茸、干制榛蘑、干制松茸、干制花菇、干制双孢蘑菇。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 木耳、银耳、香菇、茶树菇、杏鲍菇、猴头菇、平菇、羊肚菌、牛肝菌、白灵菇、姬松茸、榛蘑、松茸、花菇、双孢蘑菇应无污染、无霉变、无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 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	具有本品应有的性状	从样品中取出 100g，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，无霉变，无虫蛀	

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
	香菇	银耳	其他食用菌	
水分, g/100g	≤ 13.0	15.0	12.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8		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

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11
米酵菌酸，mg/kg	≤	/	0.25	/	GB 5009.189
注：*该项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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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。

Q B

编制说明

本标准适用于以木耳、银耳、香菇、茶树菇、杏鲍菇、猴头菇、平菇、羊肚菌、牛肝菌、白灵菇、姬松茸、榛蘑、松茸、花菇、双孢蘑菇中的一种为原料，经预处理、干燥、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》制订本企业标准，作为组织生产、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。

H N
洛阳福源达食品有限公司

Q B