



411190S-2022



河南新创循味农业科技有限公司企业标准

Q/HXN 0002S-2022

# 食用菌干制品

2022-05-11 发布

2022-05-11 实施

河南新创循味农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南新创循味农业科技有限公司提出。

本标准由商丘市质量技术监督检验测试中心和河南新创循味农业科技有限公司共同起草。

本标准起草人：冯婉瑜、王全云。

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。

本标准适用于以香菇、花菇、平菇、银耳、黑木耳、毛木耳、鸡油菌、鸡腿菇、蛹虫草、竹荪、猴头菇、滑菇、白牛肝菌、羊肚菌、茶树菇、草菇、金针菇、松茸、姬松茸、白蘑菇、牛舌菌、鲍鱼菇、杏鲍菇、白蘑、白灵菇、姬松茸、海鲜菇、花脸蘑、块菌中的一种或几种为原料，经挑拣、干燥、混合（或不混合）、包装加工而成的非即食食用菌干制品。

产品根据添加原料不同可分为：单一型食用菌干制品、混合食用菌干制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 香菇、花菇、平菇、银耳、黑木耳、毛木耳、鸡油菌、鸡腿菇、竹荪、猴头菇、滑菇、白牛肝菌、羊肚菌、茶树菇、草菇、金针菇、松茸、姬松茸、白蘑菇、牛舌菌、鲍鱼菇、杏鲍菇、白菇、白灵菇、姬松茸、海鲜菇、花脸菇、块菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 蛹虫草应符合卫生部《关于批准蛹虫草为新资源食品的公告》[2009]3号的规定。

### 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	具有本产品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性 状	具有本产品应有的性状	
气 味、滋 味	具有本品特有的气、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	香菇	GB 5009.3
	银耳	
	其他	
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*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

六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
米酵菌酸, mg/kg	≤	0.25 (仅限银耳)	GB 5009.189
注: *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

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: 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

本标准适用于以香菇、花菇、平菇、银耳、黑木耳、毛木耳、鸡油菌、鸡腿菇、蛹虫草、竹荪、猴头菇、滑菇、白牛肝菌、羊肚菌、茶树菇、草菇、金针菇、松茸、姬松茸、白蘑菇、牛舌菌、鲍鱼菇、杏鲍菇、白蘑、白灵菇、姬松茸、海鲜菇、花脸蘑、块菌中的一种或几种为原料，经挑拣、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，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

河南新创循味农业科技有限公司

Q B