



411098S-2022



商丘展裕农业科技有限公司企业标准

Q/SZY 0001S-2022

干制食用菌

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

商丘展裕农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘展裕农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈亚飞。

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。

本标准适用于以干制羊肚菌、竹荪、姬松茸、茶树菇、香菇、木耳、牛肝菌、花菇、绣球菌、鸡油菌、榛蘑、虫草花（蛹虫草）、猴头菇、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、真姬菇、鲍鱼菇、鸡腿菇、杏鲍菇中的一种或几种为主要原料，添加或不添加竹笋、玉兰片（竹笋经加工制成的形状色泽像玉兰花花瓣的竹笋片）、黄花菜、刺竹笋（竹笋的一种）、冬笋片、枸杞中的一种或几种，经分选、称量、混合或不混合、包装加工而成的非即食干制食用菌。

根据原辅料配比的不同，可分为单一型干制食用菌和混合型干制食用菌。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 羊肚菌应符合 DB51/T 2464 和 GB 7096 的规定。

2.1.2 竹荪应符合 NY/T 836 和 GB 7096 的规定。

2.1.3 姬松茸、牛肝菌、花菇、绣球菌、鸡油菌、榛蘑、猴头菇、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、真姬菇、鲍鱼菇、鸡腿菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.4 茶树菇应符合 GB/T 37749 和 GB 7096 的规定。

2.1.5 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。

2.1.6 木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。

2.1.7 虫草花（蛹虫草）应符合原国家卫计委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年 第 10 号）、GH/T 1240 和 GB 7096 的规定。

2.1.8 竹笋、玉兰片、刺竹笋、冬笋片应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.9 黄花菜应洁净、干燥、无霉变、无虫蛀、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.10 枸杞应符合 GB/T 18672 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	具有各原料应有的状态，无潮解	从样品中取出适量，置于一洁净白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质。嗅其气味，以温开水漱口，熟制后品其滋味。
色泽	具有各原料应有的正常色泽	
滋、气味	具有各原料应有的滋、气味，无异嗅，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物，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
水分, g/100g	≤	干制香菇	GB 5009.3
		13	
		其他干制食用菌	12
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.9	
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤	0.1	
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	0.5 (姬松茸干制品除外)	
六六六, mg/kg	≤	0.2	
滴滴涕, mg/kg	≤	0.1	

注: *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

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、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

本标准适用于以干制羊肚菌、竹荪、姬松茸、茶树菇、香菇、木耳、牛肝菌、花菇、绣球菌、鸡油菌、榛蘑、虫草花（蛹虫草）、猴头菇、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、真姬菇、鲍鱼菇、鸡腿菇、杏鲍菇中的一种或几种为主要原料，添加或不添加竹笋、玉兰片（竹笋经加工制成的形状色泽像玉兰花花瓣的竹笋片）、黄花菜、刺竹笋（竹笋的一种）、冬笋片、枸杞中的一种或几种，经分选、称量、混合或不混合、包装加工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》制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘展裕农业科技有限公司