



412046S-2022



光山县正和农业开发有限公司企业标准

Q/GZNK 0001S-2022

食用菌干制品

2022-07-26 发布

2022-07-26 实施

光山县正和农业开发有限公司 发布

前 言

本标准由光山县正和农业开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：邱耀炜。

H N

Q B

食用菌干制品

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、茶树菇、白灵菇、杏鲍菇、金针菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菌、花菇、竹荪、银耳、滑子蘑、黑木耳、姬松茸、鸡油菌、蛹虫草（虫草花）、草菇、牛肝菌、真姬菇、滑菇、鲍鱼菇、红平菇、海鲜菇、松茸、双孢蘑菇、牛舌菌（牛排菌）、元蘑、羊肚菌、榆黄蘑（金顶蘑）、小平菇、秀珍菇、口蘑、松露（块菌）、糙皮侧耳中的一种或多种为原料，经预处理、干燥、混合或不混合、粉碎或不粉碎、二次干燥或不干燥、包装而成的非即食食用菌干制品。

根据原料不同可分为不同产品：单一型产品、混合型产品；根据产品性状不同可分为：食用菌干制品、食用菌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香菇、茶树菇、白灵菇、杏鲍菇、金针菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菌、花菇、竹荪、银耳、滑子蘑、黑木耳、姬松茸、鸡油菌、草菇、牛肝菌、真姬菇、滑菇、鲍鱼菇、红平菇、海鲜菇、松茸、双孢蘑菇、牛舌菌（牛排菌）、元蘑、羊肚菌、榆黄蘑（金顶蘑）、小平菇、秀珍菇、口蘑、松露（块菌）、糙皮侧耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 蛹虫草（虫草花）应符合原卫计委公告（2014 年第 10 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
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、干花菇	≤	13
	干银耳	≤	15
	其它食用菌干制品	≤	12
总砷 (以 As 计), mg/kg		≤	0.5
铅* (以 Pb 计), mg/kg		≤	0.9
镉 (以 Cd 计), mg/kg		≤	0.5
总汞 (以 Hg 计), mg/kg		≤	0.1
米酵菌酸 ^a , mg/kg		≤	0.25
^a 仅限于银耳制品。 *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, 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、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

本标准适用于以香菇、茶树菇、白灵菇、杏鲍菇、金针菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菌、花菇、竹荪、银耳、滑子蘑、黑木耳、姬松茸、鸡油菌、蛹虫草（虫草花）、草菇、牛肝菌、真姬菇、滑菇、鲍鱼菇、红平菇、海鲜菇、松茸、双孢蘑菇、牛舌菌（牛排菌）、元蘑、羊肚菌、榆黄蘑（金顶蘑）、小平菇、秀珍菇、口蘑、松露（块菌）、糙皮侧耳中的一种或多种为原料，经预处理、干燥、混合或不混合、粉碎或不粉碎、二次干燥或不干燥、包装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》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。

光山县正和农业开发有限公司