



411724S-2022



太康县米禾农业发展有限公司企业标准

Q/TMN 0002S-2022

食用菌干制品

2022-07-04 发布

2022-07-04 实施

太康县米禾农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由太康县米禾农业发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：邵云鹏。

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。

本标准适用于以干制的香菇、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、杏鲍菇、白蘑、白灵菇、海鲜菇、花脸蘑、块菌、鲍鱼菇中的一种或几种为主要原料，添加或不添加红枣、枸杞、桂圆，经挑拣、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、菌汤包。

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、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、海鲜菇、花脸蘑、块菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 蛹虫草应符合原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）的规定。

2.1.3 红枣、枸杞、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020 年第一部的规定。

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。

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

本标准适用于以干制的香菇、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、杏鲍菇、白蘑、白灵菇、海鲜菇、花脸蘑、块菌、鲍鱼菇中的一种或几种为主要原料，添加或不添加红枣、枸杞、桂圆，经挑拣、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

太康县米禾农业发展有限公司

Q B