



412330S-2022



新乡市牧野区子祥土特产经营部企业标准

Q/XZX 0006S-2022

# 食用菌干制品

2022-08-24 发布

2022-08-24 实施

新乡市牧野区子祥土特产经营部 发布

## 前 言

本标准由新乡市牧野区子祥土特产经营部提出和起草。

本标准主要起草人：马晓、田杰、苏子祥。

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双孢蘑菇、香菇、香菇柄、白灵菇、平菇、花菇、猴头菇、金顶蘑（黄金菇）、茶树菇、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、羊肚菌、金耳（黄背木耳）、玉木耳（白背木耳）、紫木耳、银耳（白木耳）、松茸、姬松茸、鸡油菌、白牛肝菌（美味牛肝菌）、黄牛肝菌、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、鸡枞菌、真姬菇（海鲜菇）、杏鲍菇、口蘑、榛蘑、蛹虫草中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黑豆、赤小豆、广东虫草子实体、芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、陈皮（橘皮）、白芷、百合、枸杞、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、枣、黄花菜、板栗、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、山奈、砂仁中的一种或几种】中的一种或几种，经挑选、混合或不混合、包装加工而成的非即食食用菌干制品。

根据所用原料不同，产品分类为：单一型干制食用菌：是以单一食用菌为原料不添加辅料制成，混合型干制食用菌：是以多种食用菌为原料不添加辅料制成，食用菌汤料干制品：是以食用菌为原料添加辅料制成。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 干制双孢蘑菇、香菇、香菇柄、白灵菇、平菇、花菇、猴头菇、金顶蘑（黄金菇）、茶树菇、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、羊肚菌、金耳（黄背木耳）、玉木耳（白背木耳）、紫木耳、银耳（白木耳）、松茸、姬松茸、鸡油菌、白牛肝菌（美味牛肝菌）、黄牛肝菌、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、鸡枞菌、真姬菇（海鲜菇）、杏鲍菇、口蘑、榛蘑应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 蛹虫草应符合原国家卫生计生委公告 2014 年第 10 号《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.3 黑豆、赤小豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 广东虫草子实体应符合原卫生部公告 2013 年第 1 号《关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.5 芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、陈皮（橘皮）、白芷、百合、枸杞、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.6 黄花菜应清洁卫生、无污染、无腐烂、无虫蛀，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7 板栗应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 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	具有产品应有的形状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.25（仅适用于以双孢蘑菇、平菇、香菇、榛蘑为主料的产品）	GB 5009.12
	0.9【仅适用于以白牛肝菌（美味牛肝菌）、黄牛肝菌、松茸、鸡枞菌、鸡油菌制品为主料的产品】	
	0.9【仅适用于以金耳（黄背木耳）、玉木耳（白背木耳）、紫木耳、银耳（白木耳）为主料的产品，干重计】	
	0.45（其他）	
<sup>a</sup> 无机砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.8（仅适用于以松茸为主料的产品）	GB 5009.11
	0.5【仅适用于以金耳（黄背木耳）、玉木耳（白背木耳）、紫木耳、银耳（白木耳）为主料的产品，干重计】	
	0.5（其他）	
<sup>b</sup> 甲基汞（以 Hg 计），mg/kg ≤	0.1【仅适用于以金耳（黄背木耳）、玉木耳（白背木耳）、紫木耳、银耳（白木耳）为主料的产品，干重计】	GB 5009.17
	0.1（其他）	
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.5（仅适用于以香菇为主料的产品）	GB 5009.15
	0.6（仅适用于以羊肚菌、鸡油菌、榛蘑为主料的产品）	
	1.0【仅适用于以松茸、白牛肝菌（美味牛肝菌）、黄牛肝菌、鸡枞菌为主料的产品】	
	2.0（仅适用于以姬松茸为主料的产品）	
	0.5【仅适用于以金耳（黄背木耳）、玉木耳（白背木耳）、紫木耳、银耳（白木耳）为主料的产品，干重计】	
	0.2（其他）	
米酵菌酸，mg/kg ≤	0.25（仅适用于银耳产品）	GB 5009.189

注：a 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

b 对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。

\*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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以干制双孢蘑菇、香菇、香菇柄、白灵菇、平菇、花菇、猴头菇、金顶蘑（黄金菇）、茶树菇、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、羊肚菌、金耳（黄背木耳）、玉木耳（白背木耳）、紫木耳、银耳（白木耳）、松茸、姬松茸、鸡油菌、白牛肝菌（美味牛肝菌）、黄牛肝菌、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、鸡枞菌、真姬菇（海鲜菇）、杏鲍菇、口蘑、榛蘑、蛹虫草中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黑豆、赤小豆、广东虫草子实体、芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、陈皮（橘皮）、白芷、百合、枸杞、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、枣、黄花菜、板栗、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、山奈、砂仁中的一种或几种】中的一种或几种，经挑选、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，本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市牧野区子祥土特产经营部

QB