



412127S-2022



平顶山市全香棵食品有限公司企业标准

Q/PQXK 0002S-2022

干制食用菌

2022-08-04 发布

2022-08-04 实施

平顶山市全香棵食品有限公司 发布

前 言

本标准由平顶山市全香棵食公司提出并起草。

本标准主要起草人：张鹏龙、刘杰、盛帅华、郭春阳、朱宇。

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。

本标准适用于以干双孢蘑菇（白蘑菇、洋蘑菇）、干姬松茸、干黑木耳（云耳）、干毛木耳、干白牛肝菌、干鸡油菌、干鸡腿菇、干蛹虫草、干竹荪、干牛舌菌（牛排菌）、干金针菇（冬菇）、干猴头菌、干元蘑、干真姬菇（海鲜菇）、干香菇、干羊肚菌、干滑菇（珍珠蘑、滑子菇）、干鲍鱼菇、干榆黄蘑（金顶蘑）、干小平菇、干红平菇、干杏鲍菇、干白灵菇、干平菇、干秀珍菇、干银耳（白木耳）、干花菇、干口蘑、干茶树菇、干草菇、干松口蘑（松茸）、干美味牛肝菌、干糙皮侧耳、干松露（块菌）中的一种为原料，经拣选、分装加工而成的非即食干制食用菌。

根据原料不同可分为：干双孢蘑菇（白蘑菇、洋蘑菇）、干姬松茸、干黑木耳（云耳）、干毛木耳、干白牛肝菌、干鸡油菌、干鸡腿菇、干蛹虫草、干竹荪、干牛舌菌（牛排菌）、干金针菇（冬菇）、干猴头菌、干元蘑、干真姬菇（海鲜菇）、干香菇、干羊肚菌、干滑菇（珍珠蘑、滑子菇）、干鲍鱼菇、干榆黄蘑（金顶蘑）、干小平菇、干红平菇、干杏鲍菇、干白灵菇、干平菇、干秀珍菇、干银耳（白木耳）、干花菇、干口蘑、干茶树菇、干草菇、干松口蘑（松茸）、干美味牛肝菌、干糙皮侧耳、干松露（块菌）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干黑木耳（云耳）应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。

2.1.2 干银耳（白木耳）应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

2.1.3 干香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。

2.1.4 干蛹虫草应符合原卫计委 2014 年 10 号公告和 GB 7096 的规定。

2.1.5 干平菇应符合 GB/T 23189 和 GB 7096 的规定。

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

2.1.7 干竹荪应符合 NY/T 836 和 GB 7096 的规定。

2.1.8 干松口蘑（松茸）应符合 GB/T 23188 和 GB 7096 的规定。

2.1.9 干双孢蘑菇（白蘑菇、洋蘑菇）、干姬松茸、干毛木耳、干白牛肝菌、干鸡油菌、干鸡腿菇、干牛舌菌（牛排菌）、干金针菇（冬菇）、干猴头菇、干元蘑、干真姬菇（海鲜菇）、干羊肚菌、干鲍鱼菇、干滑菇（珍珠蘑、滑子菇）、干榆黄蘑（金顶蘑）、干小平菇、干红平菇、干杏鲍菇、干白灵菇、干秀珍菇、干口蘑、干草菇、干美味牛肝菌、干花菇、干糙皮侧耳、干松露（块菌）、干松口蘑应符合 GB 7096 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	具有本品应有的性状	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，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，按照食用方法品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指示

项目		指标	检验方法
水分, g/100g	干香菇	≤ 13	GB 5009.3
	干银耳（白木耳）	≤ 15	
	除干香菇、干银耳外其他食用菌	≤ 12	
总砷（以 As 计），mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg		≤ 0.9	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg（干姬松茸除外）		≤ 0.5	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg		≤ 0.1	GB 5009.17
米酵菌酸 ^a ，mg/kg		≤ 0.25	GB 5009.189
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于银耳（白木耳）。			

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

出厂检验项目为：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

本标准适用于以干双孢蘑菇（白蘑菇、洋蘑菇）、干姬松茸、干黑木耳（云耳）、干毛木耳、干白牛肝菌、干鸡油菌、干鸡腿菇、干蛹虫草、干竹荪、干牛舌菌（牛排菌）、干金针菇（冬菇）、干猴头菌、干元蘑、干真姬菇（海鲜菇）、干香菇、干羊肚菌、干滑菇（珍珠蘑、滑子菇）、干鲍鱼菇、干榆黄蘑（金顶蘑）、干小平菇、干红平菇、干杏鲍菇、干白灵菇、干平菇、干秀珍菇、干银耳（白木耳）、干花菇、干口蘑、干茶树菇、干草菇、干松口蘑（松茸）、干美味牛肝菌、干糙皮侧耳、干松露（块菌）中的一种为原料，经拣选、分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》制订本企业标准，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。

平顶山市全香棵食品有限公司

Q B