



412636S-2022



河南探味食品有限公司企业标准

Q/HTWS 0001S-2022

干制食用菌

2022-09-19 发布

2022-09-19 实施

河南探味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南探味食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南探味食品有限公司。

本标准主要起草人：郑翔宇。

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。

本标准适用于以干制鸡油菌、干制海鲜菇、干制香菇、干制羊肚菌、干制竹荪（竹笙）、干制猴头菇、干制姬松茸、干制虫草花（蛹虫草）、干制茶树菇、干制松茸、干制秀珍菇、干制杏鲍菇、干制牛肝菌、干制滑子菇、干制草菇、干制鸡枞菌、干制鸡腿菇中的一种或几种为主要原料，经挑选、烘干、包装而成的干制食用菌。

根据所添加的原辅料不同，分为单一型食用菌、混合型食用菌。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干制鸡油菌、干制海鲜菇、干制秀珍菇、干制杏鲍菇、干制猴头菇、干制姬松茸、干制虫草花（蛹虫草）、干制滑子菇、干制草菇、干制鸡枞菌、干制鸡腿菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 干制香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。

2.1.3 干制竹荪（竹笙）应符合 NY/T 836 和 GB 7096 的规定。

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

2.1.5 干制松茸应符合 GB/T 23188 和 GB 7096 的规定。

2.1.6 干制牛肝菌应符合 GB/T 23191 和 GB 7096 的规定。

2.1.7 干制羊肚菌应符合 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	具有该产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无异变、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，%	干制香菇 ≤	13	GB 5009.3
	其他食用菌干制品 ≤	12	
	0.8（干制牛肝菌、干制松茸、干制鸡枞菌、	GB 5009.12	

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	干制鸡油菌	
		0.25（其他）	
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.6（干制鸡油菌）	GB 5009.15
		1.0（干制松茸、干制牛肝菌、干制鸡枞菌）	
		2.0（干制姬松茸）	
		0.5（干制香菇）	
		0.2（其他）	
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.17
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.8（松茸）	GB 5009.11
		0.5（其他）	
六六六（HCH），mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕（DDT），mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
敌敌畏，mg/kg	≤	0.2	NY/T 761
氯氰菊酯，mg/kg	≤	0.5	GB/T 5009.110
溴氰菊酯，mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.110
注：* 该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鸡油菌、干制海鲜菇、干制香菇、干制羊肚菌、干制竹荪（竹笙）、干制猴头菇、干制姬松茸、干制虫草花（蛹虫草）、干制茶树菇、干制松茸、干制秀珍菇、干制杏鲍菇、干制牛肝菌、干制滑子菇、干制草菇、干制鸡枞菌、干制鸡腿菇中的一种或几种为主要原料，经挑选、烘干、包装而成的干制食用菌。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》相关标准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。

H N

河南探味食品有限公司

Q B