



413242S-2023

河南豪强食品科技有限公司企业标准

Q/HHQ 0006S-2023

# 干制食用菌

2023-10-12 发布

2023-10-12 实施

河南豪强食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南豪强食品科技有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：马国政、李彩霞、杨庆山、刘晴。

HN

QB

# 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。

本标准适用于以干香菇柄、双孢菇、平菇、香菇、花菇、牛肝菌、松茸（松口蘑）、松露（块菌）、鸡枞、鸡油菌、木耳、银耳（白木耳）、毛木耳（黄背木耳、白背木耳、紫木耳）、金耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菇、金顶蘑（黄金菇）、茶树菇、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇（海鲜菇）、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、蛹虫草、肺形侧耳、鹿茸菇中的一种或几种为原料，经分拣、干燥或不干燥、混合或不混合、包装而成的干制食用菌。

根据所用原辅料不同，产品分类为单一干制食用菌、混合干制食用菌。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 干香菇柄应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。

2.1.2 干双孢菇、平菇、香菇、牛肝菌、松茸（松口蘑）、松露（块菌）、鸡枞、鸡油菌、木耳、银耳（白木耳）、毛木耳（黄背木耳、白背木耳、紫木耳）、白灵菇、草菇、红平菇、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、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇（海鲜菇）、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、肺形侧耳、鹿茸菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3 蛹虫草应符合原卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。

### 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	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	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该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
水分, g/100g	13（以干香菇、干香菇柄、干花菇为主要原料的产品） 15（以干银耳为主要原料的产品） 12（其它）	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	0.25（以干双孢菇、干平菇、干香菇、干香菇柄、干花菇为	GB 5009.12

		主要原料的产品) 0.9 (以干牛肝菌、干松茸、干松露、干青头菌、干鸡枞、干鸡油菌为主要原料的产品) 0.9 (以干木耳、干银耳、干毛木耳、干银耳、干金耳为主要原料的产品)(干重计) 0.45 (其它)	
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.5 (以干香菇、干香菇柄、干花菇为主要原料的产品) 0.6 (以干羊肚菌、干鸡油菌为主要原料的产品) 1.0 (以干松茸、干牛肝菌、干鸡枞菌为主要原料的产品) 2.0 (以干松露、姬松茸为主要原料的产品) 0.5 (以干木耳、干银耳、干毛木耳、干金耳为主要原料的产品)(干重计) 0.2 (其它)	GB 5009.15
<sup>a</sup> 甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.1 (以干木耳、干银耳、干毛木耳、干金耳为主要原料的产品)(干重计) 0.1 (其它)	GB 5009.17
<sup>b</sup> 无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.8 (以干松茸为主要原料的产品)(干重计) 0.5 (以干木耳、干银耳、干毛木耳、干金耳为主要原料的产品)(干重计) 0.5 (其它)	GB 5009.11
米酵菌酸, mg/kg	≤	0.25 (仅适用于以银耳为主料的产品)	GB 5009.189
六六六, mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
甲胺磷, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.103
敌敌畏, mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.20
杀螟硫磷, mg/kg	≤	0.5	GB/T 5009.20
氯菊酯, mg/kg	≤	1.0	GB/T 5009.106
<p>注 1: a 可先测定总汞, 当总汞水平不超过甲基汞限量值时, 不必测定甲基汞; 否则需再测定甲基汞;</p> <p>b 可先测定总砷, 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测定无机砷; 否则需再测定无机砷;</p> <p>注 2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>			

## 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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以干香菇柄、双孢菇、平菇、香菇、花菇、牛肝菌、松茸（松口蘑）、松露（块菌）、鸡枞、鸡油菌、木耳、银耳（白木耳）、毛木耳（黄背木耳、白背木耳、紫木耳）、金耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菇、金顶蘑（黄金菇）、茶树菇、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇（海鲜菇）、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、蛹虫草、肺形侧耳、鹿茸菇中的一种或几种为原料，经分拣、干燥或不干燥、混合或不混合、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》的要求制订本企业标准，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。

河南豪强食品科技有限公司

HN

QB