



413325S-2023



南阳宛禾香食品有限公司企业标准

Q/NWS 0009S-2023

干制食用菌

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

南阳宛禾香食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳宛禾香食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳宛禾香食品有限公司。

本标准主要起草人：范祥。

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。

本标准适用于以即食干制食用菌【双孢蘑菇、平菇、小平菇、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（白玉菇）、海鲜菇（蟹味菇）、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、蛹虫草、肺形侧耳（凤尾菇、秀珍菇）、鹿茸菇、杏鲍菇中的一种或几种】为原料，经分选（或不分选）、干燥（或不干燥）、包装等工艺而成的即食干制食用菌产品。

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 干制香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。

2.1.2 干制食用菌【双孢蘑菇、平菇、小平菇、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（白玉菇）、海鲜菇（蟹味菇）、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、肺形侧耳（凤尾菇、秀珍菇）、鹿茸菇、杏鲍菇】应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3 干制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（以干制香菇、干制花菇为主要原料的产品） 15（以干制银耳为主要原料的产品）	GB 5009.3

		12（其它）	
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25（以干制双孢蘑菇、干制平菇、干制香菇、干制花菇为主要原料的产品） 0.9（以干制牛肝菌、干制松茸、干制松露、干鸡枞、干制鸡油菌为主要原料的产品） 0.9（干重计）（以干制木耳、干制银耳、干制毛木耳、干制金耳为主要原料的产品） 0.45（其它）	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.5（以干制香菇、干制花菇为主要原料的产品） 0.6（以干制羊肚菌、干制鸡油菌为主要原料的产品） 1.0（以干制松茸、干制牛肝菌、干制鸡枞菌为主要原料的产品） 2.0（以干制松露、姬松茸为主要原料的产品） 0.5（干重计）（以干制木耳、干制银耳、干制毛木耳、干制金耳为主要原料的产品） 0.2（其它）	GB 5009.15
^a 甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.1（干重计）（以干制木耳、干制银耳、干制毛木耳、干制金耳为主要原料的产品） 0.1（其它）	GB 5009.17
^b 无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.8（以干制松茸为主要原料的产品） 0.5（干重计）（以干制木耳、干制银耳、干制毛木耳、干制金耳为主要原料的产品） 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
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； 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； 注 2：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
a样品的分析与处理按GB 4789. 1和GB/T 4789. 22执行。					

2. 5 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. 6 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. 7 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以即食干制食用菌【双孢蘑菇、平菇、小平菇、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（白玉菇）、海鲜菇（蟹味菇）、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、蛹虫草、肺形侧耳（凤尾菇、秀珍菇）、鹿茸菇、杏鲍菇中的一种或几种】为原料，经分选（或不分选）、干燥（或不干燥）、包装等工艺而成的即食干制食用菌产品。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，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。

南阳宛禾香食品有限公司