



413552 S-2023



河南沙大宝食品有限公司企业标准

Q/HSS 0004S-2023

食用菌干制品

2023-11-13 发布

2023-11-13 实施

河南沙大宝食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南沙大宝食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南沙大宝食品有限公司。

本标准主要起草人：郭立峰、郑鹏玉。

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食用菌【香菇、木耳、银耳（白木耳）、毛木耳（黄背木耳、白背木耳、紫木耳）、羊肚菌中的一种或几种】为原料，经挑拣、混合或不混合、包装而成的食用菌干制品，或直接分装而成的食用菌干制品。

根据所用原辅料不同，产品分类为单一食用菌干制品、混合食用菌干制品。

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【木耳、银耳（白木耳）、毛木耳（黄背木耳、白背木耳、紫木耳）、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	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（以干制香菇为主要原料的产品） 15（以干制银耳为主要原料的产品） 12（干制木耳、干制毛木耳、干制羊肚菌）	GB 5009. 3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0. 25（以干制香菇为主要原料的产品） 0. 45（以干制羊肚菌为主要原料的产品） 0. 9（干重计）（以干制木耳、干制银耳、干制木耳、干制毛木耳为主要原料的产品）	GB 5009. 12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0. 5（以干制香菇为主要原料的产品） 0. 5（干重计）（以干制木耳、干制银耳、干制毛木耳为主要原	GB 5009. 15

	料的产品) 0.6（以干制羊肚菌为主要原料的产品）	
^a 甲基汞（以 Hg 计），mg/kg ≤	0.1（干重计）（以干制木耳、干制银耳、干制毛木耳为主要原料的产品） 0.1（以干制香菇、干制羊肚菌为主要原料的产品）	GB 5009.17
^b 无机砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5（干重计）（以干制木耳、干制银耳、干制毛木耳为主要原料的产品） 0.5（以干制香菇、干制羊肚菌为主要原料的产品）	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 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。

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

本标准适用于以干制食用菌【香菇、木耳、银耳（白木耳）、毛木耳（黄背木耳、白背木耳、紫木耳）、羊肚菌中的一种或几种】为原料，经挑拣、混合或不混合、包装而成的食用菌干制品，或直接分装而成的食用菌干制品。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，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。

河南沙大宝食品有限公司

H N

Q B