



413595S-2023



河南省珍味星食品有限公司企业标准

Q/HZS 0005S-2023

干制食用菌及制品

2023-11-15 发布

2023-11-15 实施

河南省珍味星食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省珍味星食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李改民。

H N
Q B

干制食用菌及制品

1 范围

本标准规定了干制食用菌及制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干食用菌【双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸（又称松口蘑或松蘑）、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳（黑木耳）、银耳（白木耳）、毛木耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菌、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、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、肺形侧耳、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、长根金钱菌中的一种或几种】为主要原料，辅以或不辅以黑豆、赤小豆、广东虫草子实体、芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、陈皮（橘皮）、白芷、百合、枸杞子、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、五指毛桃、龙眼肉（桂圆）、枣、黄花菜、香辛料【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、荜萝、土茴香、圆叶当归、当归、黑芥籽、辣椒、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、花椒、姜、蒜、葱】、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）中的一种或几种，经原料验收、混合或不混合、包装加工而成的非即食干制食用菌及制品。

根据所用原辅料不同，产品分类为：单一型干制食用菌、混合型干制食用菌、菌汤料包。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1干食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2黑豆、赤小豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3广东虫草子实体应符合原卫生部公告 2013 年第 1 号的规定。
- 2.1.4芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、陈皮（橘皮）、白芷、百合、枸杞子、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、五指毛桃、龙眼肉（桂圆）、枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.5黄花菜应清洁卫生、无污染、无腐烂、无虫蛀，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

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	具有各产品应有的性状	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
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气味和滋味，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	口，品其滋味
-----	-----------	--------

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 (单一型干香菇、干花菇) 15 (单一型干银耳) 12 (其它单一型干制食用菌、混合型干制食用菌、菌汤料包)	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	0.25 (以双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑为主料的产品) 0.9 (以牛肝菌、松茸、松露、鸡枞、鸡油菌为主料的产品) 0.9 (以木耳、银耳、毛木耳为主料的产品) (干重计) 0.45 (其它)	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	0.5 (以香菇、花菇、榛蘑为主料的产品) 0.6 (以羊肚菌、鸡油菌为主料的产品) 1.0 (以松茸、牛肝菌、鸡枞菌为主料的产品) 2.0 (以松露、姬松茸为主料的产品) 0.5 (以木耳、银耳、毛木耳为主料的产品) (干重计) 0.2 (其它)	GB 5009.15
^a 甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	0.1 (以木耳、银耳、毛木耳为主料的产品) (干重计) 0.1 (其它)	GB 5009.17
^b 无机砷 (以 As 计), mg/kg	0.8 (以松茸为主料的产品) 0.5 (以木耳、银耳、毛木耳为主料的产品) (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
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，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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以干食用菌【双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸（又称松口蘑或松蘑）、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳（黑木耳）、银耳（白木耳）、毛木耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菌、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、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、肺形侧耳、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、长根金钱菌中的一种或几种】为主要原料，辅以或不辅以黑豆、赤小豆、广东虫草子实体、芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、陈皮（橘皮）、白芷、百合、枸杞子、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、五指毛桃、龙眼肉（桂圆）、枣、黄花菜、香辛料【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、荜萝、土茴香、圆叶当归、当归、黑芥籽、辣椒、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、花椒、姜、蒜、葱】、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）中的一种或几种，经原料验收、混合或不混合、包装加工而成的非即食干制食用菌及制品。

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。

河南省珍味星食品有限公司

QB