



413718S-2023



许昌淇航食品有限公司企业标准

Q/XQH 0005S-2023

干制食用菌

2023-11-28 发布

2023-11-28 实施

许昌淇航食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌淇航食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：曹海龙。

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香菇、干制木耳、干制银耳、干制羊肚菌、干制竹荪、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、干制鹿茸菇、干制草菇、干制平菇、干制金针菇、干制松口蘑、干制凤尾菇、干制海鲜菇、干制鲍鱼菇、干制榛蘑、干制鸡枞菌、干制鸡油菌、干制鸡腿菇中的一种或几种为原料，经拣选、混合或不混合、包装而成的非即食的干制食用菌。

根据所用原料不同分为单一型产品（分装）、混合型产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干制香菇、干制木耳、干制银耳、干制羊肚菌、干制竹荪、干制猴头菇、干制姬松茸、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、干制鹿茸菇、干制草菇、干制平菇、干制金针菇、干制松口蘑、干制凤尾菇、干制海鲜菇、干制鲍鱼菇、干制榛蘑、干制鸡枞菌、干制鸡油菌、干制鸡腿菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 干制虫草花（蛹虫草）应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 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 |
|-------|------------------|---|
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 | 取适量样品于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状及有无外来杂质，闻其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。 |
| 滋味、气味 | 具有产品应有的气味、滋味，无异味 | |
| 性状 | 具有产品应有的性状 | |
| 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, % | 13 (干制香菇) 15 (干制银耳) 12 (其他食用菌干制品) | GB 5009.3 |
| 无机砷 (以As计), mg/kg | 0.8 (松茸为主料产品) 0.5 (干重计) (木耳、银耳为主料产品) 0.5 (其他产品) | GB 5009.11 |
| 镉 (以Cd计), mg/kg | 0.5 (干重计) (木耳、银耳为主料产品) 2.0 (姬松茸为主料产品) 1.0 (松茸、牛肝菌、鸡枞菌为主料产品) 0.6 (羊肚菌、鸡油菌、榛蘑为主料产品) 0.5 (香菇为主料产品) 0.2 (其他产品) | GB 5009.15 |
| 甲基汞 (以Hg计), mg/kg | 0.1 (以干重计) (木耳、银耳为主料产品) 0.1 (其他产品) | GB 5009.17 |
| 米酵菌酸, mg/kg | 0.25 (干制银耳) | GB 5009.189 |
| 铅*(以Pb计), mg/kg | 0.8 (干重计) (木耳、银耳为主料产品) 0.8 (牛肝菌、松茸、鸡枞菌、鸡油菌为主料产品) 0.28 (平菇、香菇、榛蘑为主料产品) 0.4 (其他产品) | GB 5009.12 |
| * 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香菇、干制木耳、干制银耳、干制羊肚菌、干制竹荪、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、干制鹿茸菇、干制草菇、干制平菇、干制金针菇、干制松口蘑、干制凤尾菇、干制海鲜菇、干制鲍鱼菇、干制榛蘑、干制鸡枞菌、干制鸡油菌、干制鸡腿菇中的一种或几种为原料，经拣选、混合或不混合、包装而成的非即食的干制食用菌。

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》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。

许昌淇航食品有限公司