



413974S-2023



河南广茂食品有限责任公司企业标准

Q/HGS 0001S-2023

干制食用菌

2023-12-18 发布

2023-12-18 实施

河南广茂食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南广茂食品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：王志欣。

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食用菌【双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳、银耳、毛木耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菌、金顶蘑、茶树菇、滑子菇、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、鹿茸菇中的一种或几种】中的一种或几种为原料，经预处理、干燥或不干燥，添加或不添加红枣、枸杞、莲子中的一种或几种，经混合或不混合、包装而成的非即食干制食用菌。

按照原料配方不同分为：单一型产品和混合型产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干制食用菌应符合 GB 7096 的规定。

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

2.1.3 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.4 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.5 莲子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 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 (其他产品)	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Pd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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以干制食用菌【双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳、银耳、毛木耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菌、金顶蘑、茶树菇、滑子菇、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、鹿茸菇中的一种或几种】中的一种或几种为原料，经预处理、干燥或不干燥，添加或不添加红枣、枸杞、莲子中的一种或几种，经混合或不混合、包装而成的非即食干制食用菌。

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。

河南广茂食品有限责任公司