



413799S-2023



郑州市真真食品有限公司企业标准

Q/ZZS 0001S-2023

食用菌干制品

2023-12-05 发布

2023-12-05 实施

郑州市真真食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市真真食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：付艺捷、王川、徐文娟、任勇、戴瑞进、白英娜。

本标准自发布之日起替代 Q/ZZS 0001S-2022。

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、香菇片、茶树菇、白灵菇、杏鲍菇、金针菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菌、花菇、竹荪、银耳、椴木银耳、糯耳（银耳的一种）、滑子蘑、黑木耳、姬松茸、鸡油菌、蛹虫草（虫草花）、草菇、牛肝菌、真姬菇、滑菇、鲍鱼菇、红平菇、海鲜菇、松茸、双孢蘑菇、牛舌菌（牛排菌）、元蘑、羊肚菌、榆黄蘑（金顶蘑）、小平菇、秀珍菇、口蘑、松露（块菌）、糙皮侧耳、鹿茸菇、榛蘑]中的一种或多种为原料，添加或不添加配料[红枣干、枸杞干、桂圆干、百合干、玉竹、白果、橄榄果干]中的一种或几种，经分选、混合或不混合、包装而制成的非即食食用菌干制品。

根据原料不同可分为不同产品：单一食用菌干制品、混合食用菌干制品、添加配料的食用菌干制品。

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、枸杞、桂圆、百合、玉竹、白果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 橄榄果应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	具有产品应有的性状	取样品适量，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味
色泽	具有相应品种应有的色泽	
气味	具有相应品种应有的气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

2.3.1 食用菌理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 13 (香菇、香菇片、花菇) 15 [银耳、椴木银耳、糯耳] 12 [其它食用菌干制品]	GB 5009.3
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.8 (松茸为主料产品) 0.5 (以干重计) [黑木耳、银耳、椴木银耳、糯耳为主料产品] 0.5 (其它产品)	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.29 (双孢蘑菇、小平菇、香菇、香菇片、花菇、榛蘑为主料产品) 0.9 (牛肝菌、松茸、鸡油菌、松露为主料产品) 0.9 (以干重计) [黑木耳、银耳、椴木银耳、糯耳为主料产品]	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5 (香菇为主料产品) 0.6 (羊肚菌、鸡油菌、榛蘑为主料产品) 1.0 (松茸、牛肝菌为主料产品) 2.0 (松露、姬松茸为主料产品) 0.5 (以干重计) [黑木耳、银耳、椴木银耳、糯耳为主料产品] 0.2 (其它产品)	GB 5009.15
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.1 (以干重计) [黑木耳、银耳、椴木银耳、糯耳为主料产品] 0.1 (其它产品)	GB 5009.17
米酵菌酸 ^a , mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.189
^a 仅限于银耳、椴木银耳、糯耳。 *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 污染物指标按 1: 8 的脱水率进行折算。		

2.3.2 配料理化指标应符合表3的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45 (红枣干、枸杞干、桂圆干、橄榄果干) 0.7 (百合干、玉竹) 0.18 (白果)	GB 5009.12
*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 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：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

本标准适用于以干制食用菌[香菇、香菇片、茶树菇、白灵菇、杏鲍菇、金针菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菌、花菇、竹荪、银耳、椴木银耳、糯耳（银耳的一种）、滑子蘑、黑木耳、姬松茸、鸡油菌、蛹虫草（虫草花）、草菇、牛肝菌、真姬菇、滑菇、鲍鱼菇、红平菇、海鲜菇、松茸、双孢蘑菇、牛舌菌（牛排菌）、元蘑、羊肚菌、榆黄蘑（金顶蘑）、小平菇、秀珍菇、口蘑、松露（块菌）、糙皮侧耳、鹿茸菇、榛蘑]中的一种或多种为原料，添加或不添加配料[红枣干、枸杞干、桂圆干、百合干、玉竹、白果、橄榄果干]中的一种或几种，经分选、混合或不混合、包装而制成的非即食食用菌干制品。

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，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。

郑州市真真食品有限公司