



410050S-2023



三门峡九龙山农业科技有限公司企业标准

Q/SJLS 0001S-2023

干制羊肚菌

2023-01-08 发布

2023-01-08 实施

三门峡九龙山农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由三门峡九龙山农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋向国、付张航、杨晓冰。

H N
Q B

干制羊肚菌

1 范围

本标准规定了干制羊肚菌的分级、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以新鲜羊肚菌为原料，经清洗、烘干、包装而成的非即食的干制羊肚菌。

按感官不同可分为不同等级。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜羊肚菌：应新鲜、无腐烂、无霉变，不得混有其他杂菌，并应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 生产加工用水：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	一级	二级	三级	检验方法
色泽	菌体呈深灰色，棱纹黄棕色	菌体呈深灰色，菌盖表面呈棕褐色	菌盖表面呈棕褐色，棱纹黄棕色	取适量样品置于白色瓷盘中，嗅其气味在自然光下观察色泽和外观、杂质、破损菌、虫孔菌、霉斑菌，检查菌盖直径
外观	菌盖椭圆形或卵圆形，顶端钝圆，宝塔形，尖顶，菌肉较厚	菌盖椭圆形或卵圆形，尖顶，菌肉厚	菌盖椭圆形或卵圆形，朵性完整，菌肉较薄	
气味	具有与原料羊肚菌相符的气味，无异味，气弱，味淡、微酸涩			
菌盖直径（cm）	≥3	≥2	0.5~2	
破损菌、虫孔菌、霉斑菌	无破损菌，无虫蛀菌，无霉变菌			
杂质	不应混有其他杂菌，无虫体，无动物毛发和排泄物，无正常视力可见外来异物			

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
蛋白质，g/100g ≥	15.0	GB 5009.5
水分，% ≤	12.0	GB 5009.3
^a 无机砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.6	GB 5009.15
^b 甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.17

*本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^a对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

^b对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》和 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。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

干制羊肚菌是以新鲜羊肚菌为原料，经清洗、烘干、包装而成的非即食的干制羊肚菌。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》要求制定本企业标准，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。

三门峡九龙山农业科技有限公司