



410494 S-2023



河南久厨调味品有限公司企业标准

Q/HJT 0005S-2023

干制食用菌及其制品

2023-03-21 发布

2023-03-21 实施

河南久厨调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南久厨调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王治杰。

H N

Q B

干制食用菌及其制品

1 范围

本标准规定了干制食用菌及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制双孢蘑菇、香菇、茶树菇、白灵菇、平菇、花菇、猴头菇（猴头菌）、金顶菇（榆黄蘑）、滑菇（滑子菇、珍珠蘑）、羊肚菌、金耳（黄背木耳）、黑木耳（云耳）、玉木耳（白背木耳）、紫木耳、银耳、松茸、姬松茸、鸡油菌、白牛肝菌（美味牛肝菌）、黄牛肝菌、牛排菌、竹荪、鸡腿菇、鸡枞菌、真姬菇、杏鲍菇、白蘑（口蘑）、榛蘑、蛹虫草（北冬虫夏草、北虫草）、海鲜菇、柳松菇、冬菇（金针菇）、元蘑、花脸蘑、西麦姬、鲍鱼菇、姬菇、红平菇、阿魏蘑、凤尾菇、秀珍菇、虎奶菇、茯苓、绣球菌、赤松茸（大球盖菇）、金福菇、黑松露（块菌）、草菇（兰花菇、麻菇）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黑豆、赤小豆、广东虫草子实体、芡实、玉竹、黄精、莲子、陈皮（橘皮）、白芷、百合、枸杞、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、枣、黄花菜、板栗、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、山奈、砂仁中的一种或几种】中的一种或几种，经挑选、混合或不混合、包装加工而成的非即食干制食用菌及其制品。

根据所用原料不同，产品分类为：单一型干制食用菌：是以单一食用菌为原料不添加辅料制成；混合型干制食用菌：是以多种食用菌为原料不添加辅料制成；食用菌汤料包：是以食用菌为原料添加辅料制成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 双孢蘑菇、香菇、白灵菇、平菇、花菇、猴头菇（猴头菌）、金顶菇（榆黄蘑）、茶树菇、滑菇（滑子菇、珍珠蘑）、羊肚菌、金耳（黄背木耳）、黑木耳（云耳）、玉木耳（白背木耳）、紫木耳、银耳、松茸、姬松茸、鸡油菌、白牛肝菌（美味牛肝菌）、黄牛肝菌、牛排菌、竹荪、鸡腿菇、鸡枞菌、真姬菇、杏鲍菇、白蘑（口蘑）、榛蘑、海鲜菇、柳松菇、冬菇（金针菇）、元蘑、花脸蘑、西麦姬、鲍鱼菇、姬菇、红平菇、阿魏蘑、凤尾菇、秀珍菇、虎奶菇、绣球菌、赤松茸（大球盖菇）、金福菇、黑松露（块菌）、草菇（兰花菇、麻菇）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 蛹虫草应符合原国家卫生计生委公告 2014 年第 10 号《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。

2.1.3 黑豆、赤小豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 广东虫草子实体应符合原卫生部公告 2013 年第 1 号《关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告》的规定。

2.1.5 芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、陈皮（橘皮）、白芷、百合、枸杞、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、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。

2.1.6 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。

2.1.7 板栗应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 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	具有产品应有的形状	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指示

项目		指标	检验方法
水分，g/100g	干香菇	≤ 13	GB 5009.3
	干银耳（白木耳）	≤ 15	
	除干香菇、干银耳外其他食用菌	≤ 12	
无机砷（以 As 计），mg/kg	仅适用于以松茸为主料的产品	≤ 0.8	GB 5009.11
	仅适用于以金耳（黄背木耳）、玉木耳（白背木耳）、紫木耳、银耳为主料的产品	≤ 0.5（干重计）	
	其他	≤ 0.5	
*铅（以 Pb 计），mg/kg	仅适用于以双孢蘑菇、平菇、香菇、榛蘑、花菇为主料的产品	≤ 0.25	GB 5009.12
	仅适用于以白牛肝菌（美味牛肝菌）、黄牛肝菌、松茸、鸡枞菌、鸡油菌为主料的产品	≤ 0.9	
	仅适用于以金耳（黄背木耳）、玉木耳（白背木耳）、紫木耳、银耳为主料的产品	≤ 0.9（干重计）	
	其他	≤ 0.45	
镉（以 Cd 计），mg/kg	仅适用于以香菇、花菇为主料的产品	≤ 0.5	GB 5009.15
	仅适用于以羊肚菌、鸡油菌、榛蘑为主料的产品	≤ 0.6	
	仅适用于以松茸、白牛肝菌（美味牛肝菌）、黄牛肝	≤ 1.0	

	菌、鸡枞菌为主料的产品	≤		
	仅适用于以姬松茸为主料的产品	≤	2.0	
	仅适用于以金耳(黄背木耳)、玉木耳(白背木耳)、紫木耳、银耳为主料的产品	≤	0.5 (干重计)	
	其他	≤	0.2	
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	仅适用于以金耳(黄背木耳)、玉木耳(白背木耳)、紫木耳、银耳为主料的产品	≤	0.1 (干重计)	GB 5009.17
	其他	≤	0.1	
米酵菌酸 ^a , mg/kg		≤	0.25	GB 5009.189
六六六 (HCH), mg/kg		≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕 (DDT), mg/kg		≤	0.05	GB/T 5009.19
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于银耳。				

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 规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

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、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双孢蘑菇、香菇、茶树菇、白灵菇、平菇、花菇、猴头菇（猴头菌）、金顶菇（榆黄蘑）、滑菇（滑子菇、珍珠蘑）、羊肚菌、金耳（黄背木耳）、黑木耳（云耳）、玉木耳（白背木耳）、紫木耳、银耳、松茸、姬松茸、鸡油菌、白牛肝菌（美味牛肝菌）、黄牛肝菌、牛排菌、竹荪、鸡腿菇、鸡枞菌、真姬菇、杏鲍菇、白蘑（口蘑）、榛蘑、蛹虫草（北冬虫夏草、北虫草）、海鲜菇、柳松菇、冬菇（金针菇）、元蘑、花脸蘑、西麦姬、鲍鱼菇、姬菇、红平菇、阿魏蘑、凤尾菇、秀珍菇、虎奶菇、茯苓、绣球菌、赤松茸（大球盖菇）、金福菇、黑松露（块菌）、草菇（兰花菇、麻菇）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黑豆、赤小豆、广东虫草子实体、芡实、玉竹、黄精、莲子、陈皮（橘皮）、白芷、百合、枸杞、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、枣、黄花菜、板栗、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、山奈、砂仁中的一种或几种】中的一种或几种，经挑选、混合或不混合、包装加工而成的非即食干制食用菌及其制品。

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，参照参考 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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南久厨调味品有限公司