



411097S-2023



许昌味芝鲜食品有限公司企业标准

Q/XWS 0001S-2023

干制食用菌

2023-05-05 发布

2023-05-05 实施

许昌味芝鲜食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌味芝鲜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李鹏远。

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。

本标准适用于以干香菇、干双孢蘑菇、干松茸、干姬松茸、干黑木耳、干牛肝菌、干鸡腿菇、干竹荪、干牛舌菌、干金针菇、干滑子菇、干猴头菌、干元蘑、干真姬菇、干羊肚菌、干滑菇、干鲍鱼菇、干杏鲍菇、干白灵菇、干平菇、干银耳、干花菇、干口蘑、干茶树菇、干草菇、干松露中的一种为原料，经计量称重、分装、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。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 干香菇、干双孢蘑菇、干松茸、干姬松茸、干黑木耳、干牛肝菌、干鸡腿菇、干竹荪、干牛舌菌、干金针菇、干滑子菇、干猴头菌、干元蘑、干真姬菇、干羊肚菌、干滑菇、干鲍鱼菇、干杏鲍菇、干白灵菇、干平菇、干银耳、干花菇、干口蘑、干茶树菇、干草菇、干松露应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 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
性 状	具有本品应有的性状	从样品中取出 100g，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 、 滋 味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，无霉变，无虫蛀	

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，g/100g	干香菇 ≤	13	GB 5009.3
	干银耳 ≤	15	
	除干香菇、干银耳外其他食用菌 ≤	12	
无机砷（以 As 计），mg/kg	干松茸 ≤	0.8	GB 5009.11
	干黑木耳、干银耳 ≤	0.5(干重计)	
	其他 ≤	0.5	

*铅（以 Pb 计），mg/kg	干黑木耳、干银耳 ≤	0.9(干重计)	GB 5009.12
	干牛肝菌、干松茸、干松露 ≤	0.9	
	干双孢蘑菇、干平菇、干香菇、干花菇 ≤	0.2	
	其他 ≤	0.2	
镉（以 Cd 计），mg/kg	干香菇、干花菇 ≤	0.5	GB 5009.15
	干羊肚菌 ≤	0.6	
	干松茸、干牛肝菌 ≤	1.0	
	干松露、干姬松茸 ≤	2.0	
	干黑木耳、干银耳 ≤	0.5(干重计)	
	其他 ≤	0.2	
总汞（以 Hg 计），mg/kg	干黑木耳、干银耳 ≤	0.1(干重计)	GB 5009.17
	其他 ≤	0.1	
米酵菌酸 ^a ，mg/kg ≤		0.25	GB 5009.189
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用干银耳。			

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 的规定。

2.5 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干香菇、干双孢蘑菇、干松茸、干姬松茸、干黑木耳、干牛肝菌、干鸡腿菇、干竹荪、干牛舌菌、干金针菇、干滑子菇、干猴头菌、干元蘑、干真姬菇、干羊肚菌、干滑菇、干鲍鱼菇、干杏鲍菇、干白灵菇、干平菇、干银耳、干花菇、干口蘑、干茶树菇、干草菇、干松露中的一种为原料，经计量称重、分装、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。

许昌味芝鲜食品有限公司