



411187S-2023



西峡县利得加食品有限公司企业标准

Q/XLS 0001S-2023

# 干制食用菌

2023-05-09 发布

2023-05-09 实施

西峡县利得加食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由西峡县利得加食品有限公司提出。

本标准起草单位：西峡县利得加食品有限公司。

本标准主要起草人：吴明玉。

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。

本标准适用于以香菇、花菇、滑子蘑、榛蘑、杏鲍菇、双孢蘑菇、姬松茸、红平菇、羊肚菌、茶树菇、金针菇、猴头菇、真姬菇、金福菇、银耳、鸡腿菇、大球盖菇、黑皮鸡枞、虎奶菇、草菇、牛肝菌、鸡油菌、灰树花、榆黄菇、鲍鱼菇、绣球菌、松露、平菇、凤尾菇、黑木耳、毛木耳、蛹虫草、白灵菇、竹荪、金耳中的一种或多种为原料，经筛选、挑拣、蒸汽清洗或水洗、干燥、混合或不混合、包装而成的非即食干制食用菌。

根据所用原辅料不同，产品分类为：单一干制食用菌、混合干制食用菌。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 香菇、花菇、滑子蘑、榛蘑、杏鲍菇、双孢蘑菇、姬松茸、红平菇、羊肚菌、茶树菇、金针菇、猴头菇、真姬菇、金福菇、银耳、鸡腿菇、大球盖菇、黑皮鸡枞、虎奶菇、草菇、牛肝菌、鸡油菌、灰树花、榆黄菇、鲍鱼菇、绣球菌、松露、平菇、凤尾菇、黑木耳、毛木耳、白灵菇、竹荪、金耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 蛹虫草应符合原国家卫生计生委 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 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于洁净的白瓷盘中或白色滤纸上，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
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 /(g/100g)	干制香菇 ≤	13	GB 5009.3
	干制银耳 ≤	15	
	其他 ≤	12	
无机砷(以 As 计) / (mg/kg)	除干制银耳、干制黑木耳、干制毛木耳、干制松茸、干制金耳外的食用菌干制品 ≤	0.5	GB 5009.11
	干制银耳、干制黑木耳、干制毛木耳、干制金耳 ≤	0.5 (以干重计)	
	干制松茸 ≤	0.8	
*铅(以 Pb 计) / (mg/kg)	干制牛肝菌、干制松茸、干制松露、干制黑皮鸡枞、干制鸡油菌 ≤	0.9	GB 5009.12
	干制银耳、干制黑木耳、干制毛木耳、干制金耳 ≤	0.9 (以干重计)	
	干制香菇、干制平菇、干制双孢蘑菇、干制榛蘑、干制花菇 ≤	0.25	
	其他 ≤	0.45	
镉(以 Cd 计) / (mg/kg)	除干制牛肝菌、干制鸡油菌、干制榛蘑、干制松茸、干制黑皮鸡枞、干制松露、干制姬松茸、干制银耳、干制黑木耳、干制毛木耳、干制金耳、干制香菇、干制花菇、干制羊肚菌外的食用菌干制品 ≤	0.2	GB 5009.15
	干制香菇、干制花菇 ≤	0.5	
	干制羊肚菌、干制鸡油菌、干制榛蘑 ≤	0.6	
	干制松茸、干制黑皮鸡枞、干制牛肝菌 ≤	1.0	

	干制银耳、干制黑木耳、 干制毛木耳、干制金耳	≤	0.5 (以干重计)	
	干制松露、干制姬松茸	≤	2.0	
甲基汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	除干制银耳、干制黑木耳、 干制毛木耳、干制金耳外 的食用菌干制品	≤	0.1	GB 5009.17
	干制银耳、干制黑木耳、 干制毛木耳、干制金耳	≤	0.1 (以干重计)	
米酵菌酸/ (mg/kg) (仅适用于添加银耳的 产品)		≤	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
敌敌畏/ (mg/kg)		≤	0.2	NY/T 761
氯氰菊酯/ (mg/kg)		≤	0.5	GB/T 5009.110
溴氰菊酯/ (mg/kg)		≤	0.2	GB/T 5009.110
注: *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 食品生产加工过程中的卫生要求

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, 新食品原料应符合相关公告的规定。

## 3 检验

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

## 编制说明

干制食用菌是以香菇、花菇、滑子蘑、榛蘑、杏鲍菇、双孢蘑菇、姬松茸、红平菇、羊肚菌、茶树菇、金针菇、猴头菇、真姬菇、金福菇、银耳、鸡腿菇、大球盖菇、黑皮鸡枞、虎奶菇、草菇、牛肝菌、鸡油菌、灰树花、榆黄菇、鲍鱼菇、绣球菌、松露、平菇、凤尾菇、黑木耳、毛木耳、蛹虫草、白灵菇、竹荪、金耳中的一种或多种为原料，经筛选、挑拣、蒸汽清洗或水洗、干燥、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，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。

西峡县利得加食品有限公司