



411801S-2023



河南菌邦食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2023

干制食用菌

2023-06-22 发布

2023-06-22 实施

河南菌邦食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南菌邦食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南菌邦食品有限公司。

本标准主要起草人：郭亚龙、张平峰。

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。

本标准适用于以羊肚菌、竹荪、姬松茸、鸡油菌、鲍鱼菇、香菇、蛹虫草、杏鲍菇、平菇、滑子蘑、美味牛肝菌、金针菇、银耳、木耳、茶树菇中的一种或多种为原料，经挑选、烘干、配料或不配料、包装而成的非即食干制食用菌。

根据原料分为：单一型干制食用菌、混合型干制食用菌。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蛹虫草应符合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。

2.1.2 羊肚菌、竹荪、姬松茸、鸡油菌、鲍鱼菇、香菇、杏鲍菇、平菇、滑子蘑、美味牛肝菌、金针菇、银耳、木耳、茶树菇应符合 GB 7096 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	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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)	香菇 ≤	13.0	GB 5009.3
	银耳 ≤	15.0	
	其他 ≤	12.0	
米酵菌酸/(mg/kg) ≤		0.25（仅适用于干制银耳）	GB 5009.189
无机砷（以 As 计）/(mg/kg)	银耳、木耳 ≤	0.5（干重计）	GB 5009.11
	其他 ≤	0.5	

*铅（以 Pb 计） / (mg/kg)	香菇、平菇	≤	0.28	GB 5009.12
	鸡油菌、美味牛肝菌	≤	0.9	
	银耳、木耳	≤	0.9（干重计）	
	其他	≤	0.48	
镉(以 Cd 计) / (mg/kg)	香菇	≤	0.5	GB 5009.15
	羊肚菌、鸡油菌	≤	0.6	
	美味牛肝菌	≤	1.0	
	姬松茸	≤	2.0	
	银耳、木耳	≤	0.5（干重计）	
	其他	≤	0.2	
甲基汞(以 Hg 计) / (mg/kg)	银耳、木耳	≤	0.1（干重计）	GB 5009.17
	其他	≤	0.1	
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 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

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

编制说明

本标准适用于以羊肚菌、竹荪、姬松茸、鸡油菌、鲍鱼菇、香菇、蛹虫草、杏鲍菇、平菇、滑子蘑、美味牛肝菌、金针菇、银耳、木耳、茶树菇中的一种或多种为原料，经挑选、烘干、配料或不配料、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》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。

H N

河南菌邦食品有限公司

Q B