



411832S-2023



郑州势诚农业科技有限公司企业标准

Q/ZSC 0001S-2023

干制食用菌

2023-06-23 发布

2023-06-23 实施

郑州势诚农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州势诚农业科技有限公司提出。

本标准起草单位：郑州势诚农业科技有限公司。

本标准主要起草人：张立明。

本标准替代Q/ZSC 0001S-2021。

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。

本标准适用于以干制香菇、干制木耳、干制银耳、干制羊肚菌、干制竹荪、干制猴头菇、干制姬松茸、干制虫草花（蛹虫草）、干制茶树菇、干制松茸、干制秀珍菇、干制杏鲍菇、干制牛肝菌、干制滑子菇、干制鹿茸菇、干制草菇、干制平菇、干制金针菇、干制松口蘑、干制凤尾菇、干制海鲜菇、干制鲍鱼菇、干制榛蘑、干制鸡枞菌、干制鸡油菌、干制鸡腿菇中的一种或几种为原料，经分选、称量、配料或不配料、混合或不混合、包装而成的非即食的干制食用菌。

根据所用原料不同分为单一型、混合型。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干制香菇、干制木耳、干制银耳、干制羊肚菌、干制竹荪、干制猴头菇、干制姬松茸、干制茶树菇、干制松茸、干制秀珍菇、干制杏鲍菇、干制牛肝菌、干制滑子菇、干制鹿茸菇、干制草菇、干制平菇、干制金针菇、干制松口蘑、干制凤尾菇、干制海鲜菇、干制鲍鱼菇、干制榛蘑、干制鸡枞菌、干制鸡油菌、干制鸡腿菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 干制虫草花（蛹虫草）应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状及有无外来杂质，闻其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
性状	具有产品应有的性状	
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，%	干制香菇 ≤	13	GB 5009. 3
	干制银耳 ≤	15	
	其他食用菌干制品 ≤	12	
无机砷（以As计），mg/kg	干制松茸 ≤	0. 8	GB 5009. 11
	干制木耳、干制银耳 ≤	0. 5（干重计）	
	其他 ≤	0. 5	
镉（以Cd计），mg/kg	干制木耳、干制银耳 ≤	0. 5（干重计）	GB 5009. 15
	干制姬松茸 ≤	2. 0	
	干制松茸、干制牛肝菌、干制鸡枞菌 ≤	1. 0	
	干制羊肚菌、干制鸡油菌、干制榛蘑 ≤	0. 6	
	干制香菇 ≤	0. 5	
	其他 ≤	0. 2	
	甲基汞（以Hg计），mg/kg	干制木耳、干制银耳 ≤	
其他 ≤		0. 1	
米酵菌酸，mg/kg（仅适用于干制银耳） ≤		0. 25	GB 5009. 189
铅*（以Pd计），mg/kg	干制木耳、干制银耳 ≤	0. 8（干重计）	GB 5009. 12
	干制牛肝菌、干制松茸、干制鸡枞菌、干制鸡油菌 ≤	0. 8	
	干制平菇、干制香菇、干制榛蘑 ≤	0. 28	
	其他 ≤	0. 4	
* 该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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以干制香菇、干制木耳、干制银耳、干制羊肚菌、干制竹荪、干制猴头菇、干制姬松茸、干制虫草花（蛹虫草）、干制茶树菇、干制松茸、干制秀珍菇、干制杏鲍菇、干制牛肝菌、干制滑子菇、干制鹿茸菇、干制草菇、干制平菇、干制金针菇、干制松口蘑、干制凤尾菇、干制海鲜菇、干制鲍鱼菇、干制榛蘑、干制鸡枞菌、干制鸡油菌、干制鸡腿菇中的一种或几种为原料，经分选、称量、配料或不配料、混合或不混合、包装而成的非即食的干制食用菌。

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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州势诚农业科技有限公司