



411876S-2023



洛阳市伊水湾农产品开发有限公司企业标准

Q/LYN 0001S-2023

食用菌干制品

2023-06-26 发布

2023-06-26 实施

洛阳市伊水湾农产品开发有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市伊水湾农产品开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵宝宝、霍留拴、赵辉。

本标准自发布实施日起替代Q/LYN 0001S-2020。

H N

Q B

食用菌干制品

1 范围

本标准规定了食用菌干制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干食用菌【双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸（又称松口蘑或松蘑）、松露（块菌）、鸡枞、鸡油菌、木耳（黑木耳）、银耳（白木耳）、毛木耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菇、金顶蘑（黄金菇）、茶树菇、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）中的一种或几种】为主要原料，经干燥、分选、包装而制成的食用菌干制品。

根据原料不同可分为：单一型食用菌干制品、混合型食用菌干制品、

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干食用菌【双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸（又称松口蘑或松蘑）、松露（块菌）、鸡枞、鸡油菌、木耳（黑木耳）、银耳（白木耳）、毛木耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菇、金顶蘑（黄金菇）、茶树菇、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）】应符合GB 7096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	具有原料固有的性状	从样品中取出100g，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味
色泽	具有相应品种应有的色泽	
气味	具有相应品种固有的气味，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	≤ 13（单一型干香菇、干花菇） 15（单一型干银耳） 12（其它）	GB 5009.3
*铅（以Pb计），	≤ 0.25（以双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑为主料的产品）	GB 5009.12

mg/kg		0.9 (以牛肝菌、松茸、松露、鸡枞、鸡油菌为主料的产品) 0.9 (以木耳、银耳、毛木耳为主料的产品) (干重计) 0.45 (其它)	
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.5 (以香菇、花菇、榛蘑为主料的产品) 0.6 (以羊肚菌、鸡油菌为主料的产品) 1.0 (以松茸、牛肝菌、鸡枞为主料的产品) 2.0 (以松露、姬松茸为主料的产品) 0.5 (以木耳、银耳、毛木耳为主料的产品) (干重计) 0.2 (其它)	GB 5009.15
^a 甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.1 (以木耳、银耳、毛木耳为主料的产品) (干重计) 0.1 (其它)	GB 5009.17
^b 无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.8 (以松茸为主料的产品) (干重计) 0.5 (以木耳、银耳、毛木耳为主料的产品) (干重计) 0.5 (其它)	GB 5009.11
米酵菌酸, mg/kg	≤	0.25 (仅适用于以银耳为主料的产品)	GB 5009.189
<p>注 1: a 可先测定总汞, 当总汞水平不超过甲基汞限量值时, 不必测定甲基汞; 否则需再测定甲基汞; b 可先测定总砷, 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测定无机砷; 否则需再测定无机砷;</p> <p>注 2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>			

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: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干食用菌【双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸（又称松口蘑或松蘑）、松露（块菌）、鸡枞、鸡油菌、木耳（黑木耳）、银耳（白木耳）、毛木耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菇、金顶蘑（黄金菇）、茶树菇、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）中的一种或几种】为主要原料，经干燥、分选、包装而制成的食用菌干制品。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 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。

洛阳市伊水湾农产品开发有限公司