



411926S-2023



南阳漂缘臻品食品有限公司企业标准

Q/NLY 0003S-2023

食用菌干制品

2023-07-01 发布

2023-07-01 实施

南阳漂缘臻品食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳漂缘臻品食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：倪磊。

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、牛肚菌、松茸、松露（块菌）、鸡枞、鸡油菌、黑木耳、银耳、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，经分选、干燥或不干燥、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、牛肚菌、松茸、松露（块菌）、鸡枞、鸡油菌、黑木耳、银耳、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），mg/kg ≤	0.25（以双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑为主料的产品） 0.9（以牛肝菌、松茸、松露、鸡枞、鸡油菌为主料的产品）	GB 5009.12

	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
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； 注 2：*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：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、牛肚菌、松茸、松露（块菌）、鸡枞、鸡油菌、黑木耳、银耳、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，经分选、干燥或不干燥、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。

南阳漂缘臻品食品有限公司