



412213S-2023



河南郑在飞贸易有限公司企业标准

Q/ZZF 0001S-2023

食用菌干制品

2023-07-23 发布

2023-07-23 实施

河南郑在飞贸易有限公司 发布

前 言

本标准由河南郑在飞贸易有限公司提出并起草。

本标准起草人：程辉。

本标准自发布实施日起代替 Q/ZZF 0001S-2018。

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。

本标准适用于以干的姬菇、蛹虫草、榆黄蘑（榆黄菇）、口蘑、榛蘑、滑子蘑、鲍鱼菇、姬松茸、真姬菇、珍珠蘑、冬菇（金针菇）、凤尾菇、秀珍菇、鸡油菌、茶树菇（茶薪菇）、杏鲍菇、平菇、草菇、双孢蘑菇、猴头菌、鸡腿菇、羊肚菌、红平菇、海鲜菇、松茸、白灵菇、白牛肝菌、竹荪、香菇、黑木耳、白背木耳、银耳、毛木耳、金耳、鸡枞菌、松露、灰树花（菇）、绣球菌、斑玉蕈（蟹味菇）、茯苓、花脸香蘑、裂褶菌、元蘑中的一种或几种为原料，添加或不添加红枣、枸杞、莲子、百合、桂圆、红豆、薏米、杏仁、木瓜、雪梨、玉竹、蜜枣、绿豆、黑豆、黄豆、花生、黑米、小米、玉米糝、山药、干贝、冰糖、红糖、黑糖中的一种或几种，经原料验收、干燥或不干燥、分选、混合或不混合、计重称量、包装而制成的非即食食用菌干制品。

根据原料不同分为：单一型食用菌、混合型食用菌、食用菌制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 干的姬菇、榆黄蘑（榆黄菇）、口蘑、滑子蘑、鲍鱼菇、姬松茸、真姬菇、珍珠蘑、冬菇（金针菇）、凤尾菇、秀珍菇、鸡油菌、茶树菇（茶薪菇）、杏鲍菇、平菇、草菇、双孢蘑菇、猴头菌、鸡腿菇、羊肚菌、红平菇、海鲜菇、松茸、白灵菇、白牛肝菌、竹荪、香菇、黑木耳、白背木耳、银耳、毛木耳、金耳、鸡枞菌、松露、灰树花（菇）、绣球菌斑玉蕈（蟹味菇）、茯苓、花脸香蘑、裂褶菌、元蘑应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 蛹虫草应符合《关于批准塔格糖等 6 中新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的要求。

2.1.3 榛蘑应符合 LY/T 2465 和 GB 7096 的规定。

2.1.4 红枣、枸杞、莲子、百合、桂圆、玉竹应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.5 杏仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 木瓜、雪梨应清洁、卫生，无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 蜜枣应符合 GB 14884 的规定。

2.1.8 绿豆、黑豆、黄豆、花生、黑米、小米、玉米糝、红豆、薏米应符合 NY/T 2974 的规定

2.1.9 山药应符合 NY/T 1065 的规定

2.1.10 干贝应符合 SC/T 3207 的规定

2.1.11 冰糖、红糖、黑糖应符合 GB 13104 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	应具有与其原料相应的色泽	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味；泡发后，然后以温开水漱口，品其滋味。
滋味与气味	具有原料应有的滋味和气味，无异味	
性状	具有原料应有的性状。	
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，g/100g	干香菇 ≤	13	GB 5009. 3
	干银耳 ≤	15	
	其他 ≤	12	
无机砷（以 As 计），mg/kg	松茸 ≤	0.8	GB 5009. 11
	以黑木耳、白背木耳、银耳、毛木耳、金耳为主要原料的产品 ≤	0.5（干重计）	
	其他 ≤	0.5	
*铅（以 Pb 计），mg/kg	以平菇、红平菇、香菇、榛蘑、双孢蘑菇为主要原料的产品 ≤	0.2	GB 5009. 12
	以白牛肝菌、松茸、鸡油菌、鸡枞菌、松露为主要原料的产品 ≤	0.9	
	以黑木耳、白背木耳、银耳、毛木耳、金耳为主要原料的产品 ≤	0.9（干重计）	
	其他 ≤	0.4	
	以香菇为主要原料的产品 ≤	0.5	
镉（以 Cd 计），mg/kg	以羊肚菌、鸡油菌、榛蘑为主要原料的产品 ≤	0.6	GB 5009. 15
	以松茸、牛肝菌、鸡枞菌为主要原料	1.0	
	的产品 ≤		

	的产品		
	以姬松茸、松露为主要原料的产品 ≤	2.0	
	以黑木耳、白背木耳、银耳、毛木耳、金耳为主要原料的产品 ≤	0.5（干重计）	
	其他 ≤	0.2	
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	以黑木耳、白背木耳、银耳、毛木耳、金耳为主要原料的产品 ≤	0.1（干重计）	GB 5009.17
	其他 ≤	0.1	
六六六，mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
^a 米酵菌酸，mg/kg	≤	0.25	GB 5009.189
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 ^a 仅适用于银耳。			

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

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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

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

编制说明

食用菌干制品是以干的姬菇、蛹虫草、榆黄蘑（榆黄菇）、口蘑、榛蘑、滑子蘑、鲍鱼菇、姬松茸、真姬菇、珍珠蘑、冬菇（金针菇）、凤尾菇、秀珍菇、鸡油菌、茶树菇（茶薪菇）、杏鲍菇、平菇、草菇、双孢蘑菇、猴头菌、鸡腿菇、羊肚菌、红平菇、海鲜菇、松茸、白灵菇、白牛肝菌、竹荪、香菇、黑木耳、白背木耳、银耳、毛木耳、金耳、鸡枞菌、松露、灰树花(菇)、绣球菌、斑玉蕈（蟹味菇）、茯苓、花脸香蘑、裂褶菌、元蘑中的一种或几种为原料，添加或不添加红枣、枸杞、莲子、百合、桂圆、红豆、薏米、杏仁、木瓜、雪梨、玉竹、蜜枣、绿豆、黑豆、黄豆、花生、黑米、小米、玉米糝、山药、干贝、冰糖、红糖、黑糖中的一种或几种，经原料验收、干燥或不干燥、分选、混合或不混合、计重称量、包装而制成的非即食食用菌干制品。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。

河南郑在飞贸易有限公司