



412293S-2023



河南省传酿食品有限公司企业标准

Q/HCN 0003S-2023

干制食用菌及其制品

2023-07-29 发布

2023-07-29 实施

河南省传酿食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省传酿食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈艳东。

H N
Q B

干制食用菌及其制品

1 范围

本标准规定了干制食用菌及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制的银耳、木耳、香菇、猴头菇、茶树菇、花菇中的一种或几种为主要原料，含或不含新食品原料[玫瑰茄、人参（人工种植5年及5年以下）、五指毛桃、蛹虫草中的一种或几种]、山楂、枸杞、芡实、茯苓、乌梅、木瓜、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、决明子、肉豆蔻、肉桂、佛手、苦杏仁、甜杏仁、沙棘、花椒、阿胶、鸡内金、罗汉果、金银花、鱼腥草、姜、枳椇子、栀子、胖大海、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、荷叶、莱菔子、淡竹叶、菊花（杭菊、怀菊、亳菊、滁菊、贡菊中的一种或几种）、黄精、紫苏、葛根、槐花、酸枣仁、蒲公英、橘皮、薄荷、薏苡仁、白茅根、豆类（黑豆、红小豆、红芸豆、赤小豆、白扁豆中的一种或几种）、食糖(冰糖、红糖、黑糖中的一种或几种)、核桃仁、黑芝麻、八角、辣椒、花椒、香叶（月桂叶）、桂皮中的一种或几种，经称量、包装而制成的非即食干制食用菌及其制品。

2 分类

根据配料不同，分为干制食用菌及干制食用菌制品。

2.1 干制食用菌

以干制的银耳、木耳、香菇、猴头菇、茶树菇、花菇中的几种为主要原料，经挑选或不挑选、称量、包装而制成的非即食干制食用菌及其制品。

2.2 干制食用菌制品

以干制的银耳、木耳、香菇、猴头菇、茶树菇、花菇中的一种或几种为主要原料，含新食品原料[玫瑰茄、人参（人工种植5年及5年以下）、五指毛桃、蛹虫草中的一种或几种]、食药两用原料(山楂、枸杞、芡实、茯苓、乌梅、木瓜、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、决明子、肉豆蔻、肉桂、佛手、苦杏仁、甜杏仁、沙棘、花椒、阿胶、鸡内金、罗汉果、金银花、鱼腥草、姜、枳椇子、栀子、胖大海、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、荷叶、莱菔子、淡竹叶、菊花（杭菊、怀菊、亳菊、滁菊、贡菊中的一种或几种）、黄精、紫苏、葛根、槐花、酸枣仁、蒲公英、橘皮、薄荷、薏苡仁、白茅根中的一种或几种)、豆类（黑豆、红小豆、红芸豆、赤小豆、白扁豆中的一种或几种）、食糖(冰糖、红糖、黑糖中的一种或几种)、核桃仁、黑芝麻、八角、辣椒、花椒、香叶（月桂叶）、桂皮中的一种或几种，经挑选或不挑选、称量、包装而制成的非即食干制食用菌及其制品。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

3.1.2 木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。

3.1.3 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。

- 3.1.4 猴头菇应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.5 茶树菇应符合 GB/T 37749 和 GB 7096 的规定。
- 3.1.6 花菇应符合 DB35/T 1027 和 GB 7096 的规定。
- 3.1.7 玫瑰茄应符合原卫生部《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》（2004 年 第 17 号）的规定。
- 3.1.8 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（ 2012 年 第 17 号）的规定。
- 3.1.9 五指毛桃应符合原卫计委办公厅《关于五指毛桃有关问题的复函》（国卫办食品函[2014]205 号）的规定。
- 3.1.10 蛹虫草应符合原卫生部《关于批准蛹虫草为新资源食品的公告》（2009 年 第 3 号）的规定。
- 3.1.11 山楂、枸杞、芡实、茯苓、乌梅、木瓜、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、决明子、肉豆蔻、肉桂、佛手、苦杏仁、甜杏仁、沙棘、花椒、阿胶、鸡内金、罗汉果、金银花、鱼腥草、姜、枳椇子、栀子、胖大海、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、荷叶、莱菔子、淡竹叶、菊花、黄精、紫苏、葛根、槐花、酸枣仁、蒲公英、橘皮、薄荷、薏苡仁、白茅根应符合《中华人民共和国药典》一部（2020 年版）的规定。
- 3.1.12 黑豆、红小豆、红芸豆、赤小豆、白扁豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 3.1.13 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.14 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.15 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.16 核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.17 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.18 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.19 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.20 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.21 香叶（月桂叶）应符合 GB/T 30387 的规定。
- 3.1.22 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

3.2 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	具有各原料应有的状态，无潮解	从样品中取出适量，置于一洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光线下用肉眼观察性状、
色泽	具有各原料应有的正常色泽	

滋、气味	具有各原料应有的滋味和气味，无异嗅，无异味	色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
杂质	无正常视力可见外来异物，无霉变，无虫蛀	

3.3 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	≤	12	GB 5009. 3
^a 米酵菌酸, mg/kg	≤	0. 25	GB 5009. 189
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	以木耳、银耳为主要原料的产品	GB 5009. 12
		0. 9（以干重计）	
	以香菇、花菇为主要原料的产品	0. 2	
		其他	0. 4
^c 无机砷（以 As 计）, mg/kg	≤	以木耳、银耳为主要原料的产品	GB 5009. 11
		0. 5（以干重计）	
		其他	0. 5
^d 甲基汞（以 Hg 计）, mg/kg	≤	以木耳、银耳为主要原料的产品	GB 5009. 17
		0. 1	
		其他	0. 1
镉（以 Cd 计）, mg/kg	≤	以香菇、花菇为主要原料的产品	GB 5009. 15
		0. 5	
	以木耳、银耳为主要原料的产品	0. 5（以干重计）	
		其他	0. 2
^b 展青霉素, μ g/kg	≤	20. 0	GB 5009. 185

注：^a仅适用于含有银耳的产品。

^b仅适用于含有山楂的产品

^c无机砷可先测其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

^d甲基汞可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。

*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

3.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；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。

4 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

本标准适用于以干制的银耳、木耳、香菇、猴头菇、茶树菇、花菇中的一种或几种为主要原料，含或不含新食品原料〔玫瑰茄、人参（人工种植5年及5年以下）、五指毛桃、蛹虫草中的一种或几种〕、山楂、枸杞、芡实、茯苓、乌梅、木瓜、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、决明子、肉豆蔻、肉桂、佛手、苦杏仁、甜杏仁、沙棘、花椒、阿胶、鸡内金、罗汉果、金银花、鱼腥草、姜、枳椇子、栀子、胖大海、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、荷叶、莱菔子、淡竹叶、菊花（杭菊、怀菊、亳菊、滁菊、贡菊中的一种或几种）、黄精、紫苏、葛根、槐花、酸枣仁、蒲公英、橘皮、薄荷、薏苡仁、白茅根、豆类（黑豆、红小豆、红芸豆、赤小豆、白扁豆中的一种或几种）、食糖（冰糖、红糖、黑糖中的一种或几种）、核桃仁、黑芝麻、八角、辣椒、花椒、香叶（月桂叶）、桂皮中的一种或几种，经称量、包装而制成的非即食干制食用菌及其制品。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。

河南省传酿食品有限公司