



412338S-2023



安阳市民生香香味业有限责任公司企业标准

Q/AMX 0006S-2023

干制食用菌及制品

2023-07-30 发布

2023-07-30 实施

安阳市民生香香味业有限责任公司 发布

前 言

本标准由安阳市民生香香味业有限责任公司提出和起草。

本标准主要起草人：冯立震。

H N
Q B

干制食用菌及制品

1 范围

本标准规定了干制食用菌及制品的分类、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、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳（黑木耳）、银耳（白木耳）、毛木耳（黄背木耳、白背木耳、紫木耳）、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）、凤尾菇、秀珍菇、姬菇、绣球菌中的一种或几种】为主要原料，辅以或不辅以黑豆、赤小豆、广东虫草子实体、芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、陈皮（橘皮）、白芷、百合、枸杞子、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、枣、黄花菜、香辛料【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、香叶（月桂叶）、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、麻椒、姜中的一种或几种】、人参（人工种植5年及5年以下）中的一种或几种，经原料验收、混合或不混合、包装加工而成的非即食干制食用菌及制品。

根据所用原辅料不同，产品分类为：单一型干制食用菌、混合型干制食用菌及制品、菌汤料包。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 蛹虫草应符合原卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。

2.1.3 黑豆、赤小豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 广东虫草子实体应符合原卫生部公告 2013 年第 1 号《关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告》的规定。

2.1.5 芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、陈皮（橘皮）、白芷、百合、枸杞子、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.6 黄花菜应清洁卫生、无污染、无腐烂、无虫蛀，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

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	具有该产品应有的性状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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、青头菌、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）	GB 5009.12
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、鸡枞菌为主料的产品） 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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。

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。

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、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳（黑木耳）、银耳（白木耳）、毛木耳（黄背木耳、白背木耳、紫木耳）、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）、凤尾菇、秀珍菇、姬菇、绣球菌中的一种或几种】为主要原料，辅以或不辅以黑豆、赤小豆、广东虫草子实体、芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、陈皮（橘皮）、白芷、百合、枸杞子、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、枣、黄花菜、香辛料【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、香叶（月桂叶）、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、麻椒、姜中的一种或几种】、人参（人工种植5年及5年以下）中的一种或几种，经原料验收、混合或不混合、包装加工而成的非即食干制食用菌及制品。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，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。

安阳市民生香香味业有限责任公司