



412021S-2023



平顶山小白家生态农业食品有限公司企业标准

Q/PXBJ 0006S-2023

干制食用制菌及其制品

2023-07-08 发布

2023-07-08 实施

平顶山小白家生态农业食品有限公司 发布

前 言

本标准由平顶山小白家生态农业食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：白全胜。

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，添加或不添加新食品原料〔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，经挑选或不挑选、干燥或不干燥、称量、混合、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

干制食用菌是以干制的银耳、木耳、香菇、猴头菇、茶树菇、花菇中的几种为主要原料，经挑选、干燥、称量、混合、包装而制成的非即食干制食用菌。

2.2 干制食用菌制品

干制食用菌制品是以干制的银耳、木耳、香菇、猴头菇、茶树菇、花菇中的一种或几种为主要原料，添加新食品原料〔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、干燥或不干燥、称量、混合、包装而制成的非即食干制食用菌制品。

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 |
| 色泽 | 具有各原料应有的的正常色泽 | |

| | | |
|------|-----------------------|------------------------------------|
| 滋、气味 | 具有各原料应有的滋味和气味，无异嗅，无异味 | 线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 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 | ≤ 15 | 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 | 0.9 (以干重计) | GB 5009.12 |
| | ≤ 以香菇、花菇为主要原料的产品 | 0.2 | |
| | ≤ 其他 | 0.4 | |
| ^e 无机砷 (以 As 计), mg/kg | ≤ 以木耳、银耳为主要原料的产品 | 0.5 (以干重计) | GB 5009.11 |
| | ≤ 其他 | 0.5 | |
| 甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg | ≤ 以木耳、银耳为主要原料的产品 | 0.1 | GB 5009.17 |
| | ≤ 其他 | 0.1 | |
| 镉 (以 Cd 计), mg/kg | ≤ 以香菇、花菇为主要原料的产品 | 0.5 | GB 5009.15 |
| | ≤ 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, μg/kg | ≤ 20.0 | GB 5009.185 | |
| 六六六, mg/kg | ≤ 0.2 | GB/T 5009.19 | |
| 滴滴涕, mg/kg | ≤ 0.1 | GB/T 5009.19 | |
| ^d 三氯杀螨醇, mg/kg | ≤ 0.2 | GB/T 5009.176 | |
| ^d 氰戊菊酯, mg/kg | ≤ 0.5 | GB/T 5009.110 | |
| ^e 敌敌畏, mg/kg | ≤ 0.2 | GB/T 5009.20 | |
| ^e 乐果, mg/kg | ≤ 0.5 | GB/T 5009.20 | |

| | | | |
|---|--------|---------------|------------|
| 赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g}/\text{kg}$ | \leq | 5.0 (含有豆类的产品) | GB 5009.96 |
| <p>注：^a仅适用于含有银耳的产品。</p> <p>^b仅适用于含有山楂的产品</p> <p>^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。</p> <p>^d仅适用于含食药两用的植物叶类的产品。</p> <p>^e仅适用于含食药两用的植物花、果（实）、根茎、混合类的产品。</p> <p>^f该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> | | | |

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 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 的要求。

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，添加或不添加新食品原料 [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，经挑选或不挑选、干燥或不干燥、称量、混合、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。

平顶山小白家生态农业食品有限公司

QB