



412842S-2023



河南山人行实业发展有限公司企业标准

Q/HSRX 0005S-2023

干制食用菌及其制品

2023-09-10 发布

2023-09-10 实施

河南山人行实业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南山人行实业发展有限公司提出。

本标准由河南师范大学和河南山人行实业发展有限公司共同起草。

本标准主要起草人：董文佩、刘丹。

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双孢蘑菇、香菇、白灵菇、平菇、花菇、猴头菇（猴头菌）、金顶菇（榆黄蘑）、茶树菇、滑菇（滑子菇、珍珠蘑）、羊肚菌、金耳（黄背木耳）、黑木耳（云耳）、玉木耳（白背木耳）、紫木耳、银耳、松茸、姬松茸、白牛肚菌、鸡油菌、牛肝菌、牛排菌、竹荪、鸡腿菇、鸡枞菌、真姬菇、杏鲍菇、白蘑（口蘑）、榛蘑、蛹虫草（北冬虫夏草、北虫草）、海鲜菇、柳松菇、冬菇（金针菇）、元蘑、花脸蘑、西麦姬、鲍鱼菇、姬菇、红平菇、阿魏蘑、凤尾菇、秀珍菇、虎奶菇、茯苓、绣球菌、赤松茸（大球盖菇）、金福菇、黑松露（块菌）、草菇（兰花菇、麻菇）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黑豆、赤小豆、广东虫草子实体、芡实、玉竹、黄精、莲子、陈皮（橘皮）、白芷、百合、枸杞、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、枣、黄花菜、板栗、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、山奈、砂仁中的一种或几种】中的一种或几种，经挑选、混合或不混合、包装加工而成的非即食干制食用菌及其制品。

根据所用原料不同，产品分类为：单一型干制食用菌：是以单一食用菌为原料不添加辅料制成；混合型干制食用菌：是以多种食用菌为原料不添加辅料制成；食用菌汤料干制品：是以食用菌为原料添加辅料制成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 双孢蘑菇、香菇、白灵菇、平菇、花菇、猴头菇（猴头菌）、金顶菇（榆黄蘑）、茶树菇、滑菇（滑子菇、珍珠蘑）、羊肚菌、金耳（黄背木耳）、黑木耳（云耳）、玉木耳（白背木耳）、紫木耳、银耳、松茸、姬松茸、白牛肚菌、鸡油菌、牛肝菌、牛排菌、竹荪、鸡腿菇、鸡枞菌、真姬菇、杏鲍菇、白蘑（口蘑）、榛蘑、蛹虫草（北冬虫夏草、北虫草）、海鲜菇、柳松菇、冬菇（金针菇）、元蘑、花脸蘑、西麦姬、鲍鱼菇、姬菇、红平菇、阿魏蘑、凤尾菇、秀珍菇、虎奶菇、茯苓、绣球菌、赤松茸（大球盖菇）、金福菇、黑松露（块菌）、草菇（兰花菇、麻菇）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 蛹虫草应符合原国家卫生计生委公告 2014 年第 10 号《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》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、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 板栗应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 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	具有产品应有的形状	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本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 (香菇干制品)	GB 5009.3
	15 (银耳干制品)	
	12 (其他食用菌干制品)	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	0.25 (仅适用于以双孢蘑菇、平菇、香菇、榛蘑、花菇为主料的产品)	GB 5009.12
	0.9 【仅适用于以白牛肝菌 (美味牛肝菌)、黄牛肝菌、松茸、鸡枞菌、鸡油菌制品为主料的产品】	
	0.9 【仅适用于以金耳 (黄背木耳)、玉木耳 (白背木耳)、紫木耳、银耳为主料的产品, 干重计】	
	0.45 (其他)	
^a 无机砷 (以 As 计), mg/kg	0.8 (仅适用于以松茸为主料的产品)	GB 5009.11
	0.5 【仅适用于以金耳 (黄背木耳)、玉木耳 (白背木耳)、紫木耳、银耳为主料的产品, 干重计】	
	0.5 (其他)	
^b 甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	0.1 【仅适用于以金耳 (黄背木耳)、玉木耳 (白背木耳)、紫木耳、银耳为主料的产品, 干重计】	GB 5009.17
	0.1 (其他)	

镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.5(仅适用于以香菇、花菇为主料的产品)	GB 5009.15
		0.6（仅适用于以羊肚菌、鸡油菌、榛蘑为主料的产品）	
		1.0【仅适用于以松茸、白牛肝菌(美味牛肝菌)、黄牛肝菌、鸡枞菌为主料的产品】	
		2.0(仅适用于以姬松茸为主料的产品)	
		0.5【仅适用于以金耳(黄背木耳)、玉木耳(白背木耳)、紫木耳、银耳为主料的产品，干重计】	
		0.2（其他）	
米酵菌酸，mg/kg	≤	0.25（仅适用于银耳）	GB 5009.189
<p>注： a 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，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>b 对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞，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。</p> <p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>			

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 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干制双孢蘑菇、香菇、白灵菇、平菇、花菇、猴头菇（猴头菌）、金顶菇（榆黄蘑）、茶树菇、滑菇（滑子菇、珍珠蘑）、羊肚菌、金耳（黄背木耳）、黑木耳（云耳）、玉木耳（白背木耳）、紫木耳、银耳、松茸、姬松茸、白牛肚菌、鸡油菌、牛肝菌、牛排菌、竹荪、鸡腿菇、鸡枞菌、真姬菇、杏鲍菇、白蘑（口蘑）、榛蘑、蛹虫草（北冬虫夏草、北虫草）、海鲜菇、柳松菇、冬菇（金针菇）、元蘑、花脸蘑、西麦姬、鲍鱼菇、姬菇、红平菇、阿魏蘑、凤尾菇、秀珍菇、虎奶菇、茯苓、绣球菌、赤松茸（大球盖菇）、金福菇、黑松露（块菌）、草菇（兰花菇、麻菇）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黑豆、赤小豆、广东虫草子实体、芡实、玉竹、黄精、莲子、陈皮（橘皮）、白芷、百合、枸杞、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、枣、黄花菜、板栗、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、山奈、砂仁中的一种或几种】中的一种或几种，经挑选、混合或不混合、包装加工而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》相关标准的要求制订了本企业标准，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。

河南山人行实业发展有限公司

QB