



412892S-2023



南阳明泰食品有限公司企业标准

Q/NMS 0001S-2023

# 干制食用菌

2023-09-16 发布

2023-09-16 实施

南阳明泰食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳明泰食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳明泰食品有限公司。

本标准主要起草人：李志刚。

H N

Q B

# 干制食用菌

## 1 范围

本标准规定了干制食用菌的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干香菇、黑木耳（木耳、云耳、光木耳）、羊肚菌、银耳（白木耳）、杏鲍菇、长裙竹荪（竹荪）、短裙竹荪（竹荪）、猴头菌（或猴头菇）（猴头、猴头蘑）、茶树菇、松口蘑（松茸）、牛肝菌[美味牛肝菌、兰茂牛肝菌、茶褐新生牛肝菌、远东邹盖牛肝菌]、灰树花、金耳、黑松露、鸡油菌、蛹虫草、光滑环绣伞（滑子蘑、珍珠蘑、滑菇）、榛蘑、鲍鱼侧耳（鲍鱼菇）、鸡枞菌、青头菌、金顶侧耳（榆黄菇、榆黄蘑、金顶蘑）、巴西蘑菇（姬松茸、巴氏蘑菇）中的一种或多种为原料，经筛选、挑拣、蒸汽清洗、精选、干燥（烘干）、微波杀菌、内包、金属检测、包装而成的非即食干制食用菌。

根据所用原料不同，产品分为不同类别。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 干香菇、黑木耳（木耳、云耳、光木耳）、羊肚菌、银耳（白木耳）、杏鲍菇、长裙竹荪（竹荪）、短裙竹荪（竹荪）、猴头菌（或猴头菇）（猴头、猴头蘑）、茶树菇、松口蘑（松茸）、牛肝菌[美味牛肝菌、兰茂牛肝菌、茶褐新生牛肝菌、远东邹盖牛肝菌]、灰树花、金耳、黑松露、鸡油菌、光滑环绣伞（滑子蘑、珍珠蘑、滑菇）、榛蘑、鲍鱼侧耳（鲍鱼菇）、鸡枞菌、青头菌、金顶侧耳（榆黄菇、榆黄蘑、金顶蘑）、巴西蘑菇（姬松茸、巴氏蘑菇）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 蛹虫草应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）和 GB 7096 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于洁净的白瓷盘中或白色滤纸上，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，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)	干制香菇 ≤	13	GB 5009.3
	干制银耳（白木耳） ≤	15	
	其他 ≤	12	
无机砷（以As 计）/(mg/kg)	干制银耳（白木耳）、干 制木耳（木耳、云耳、光 木耳） ≤	0.5（以干重计）	GB 5009.11
	干制松口蘑（松茸） ≤	0.8	
	其他 ≤	0.5	
*铅（以Pb计） /(mg/kg)	干制 黑木耳（木耳、云耳、光 木耳）、干制 银耳（白木耳） ≤	0.9（以干重计）	GB 5009.12
	干制香菇 ≤	0.25	
	干制牛肝菌[美味牛肝菌、 兰茂牛肝菌、茶褐新生牛 肝菌、远东邹盖牛肝菌]、 干制松口蘑（松茸）、干 制黑松露、干制鸡油菌、 干制鸡枞菌、干制青头菌 ≤	0.9	
	其他 ≤	0.45	
镉（以Cd计）/ （mg/kg）	干制香菇 ≤	0.5	GB 5009.15
	干制羊肚菌、干制鸡油菌、 干制榛蘑、干制青头菌 ≤	0.6	
	干制 黑木耳（木耳、云耳、光 木耳）、干制 银耳（白木耳） ≤	0.5（以干重计）	
	干制牛肝菌[美味牛肝菌、 兰茂牛肝菌、茶褐新生牛 肝菌、远东邹盖牛肝菌]、 ≤	1.0	

	干制松口蘑（松茸）				
	干制黑松露、干制巴西蘑菇（姬松茸、巴氏蘑菇）	≤	2.0		
	其他	≤	0.2		
甲基汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	干制银耳（白木耳）、干制木耳（木耳、云耳、光木耳）	≤	0.1（以干重计）		
	其他	≤	0.1		
米酵菌酸/（mg/kg）【仅适用于添加银耳（白木耳）的产品】			≤	0.25	GB 5009.17
					GB 5009.189
注：*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 食品生产加工过程中的卫生要求

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

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

## 编制说明

干制食用菌是以干香菇、黑木耳（木耳、云耳、光木耳）、羊肚菌、银耳（白木耳）、杏鲍菇、长裙竹荪（竹荪）、短裙竹荪（竹荪）、猴头菌（或猴头菇）（猴头、猴头蘑）、茶树菇、松口蘑（松茸）、牛肝菌[美味牛肝菌、兰茂牛肝菌、茶褐新生牛肝菌、远东邹盖牛肝菌]、灰树花、金耳、黑松露、鸡油菌、蛹虫草、光滑环绣伞（滑子蘑、珍珠蘑、滑菇）、榛蘑、鲍鱼侧耳（鲍鱼菇）、鸡枞菌、青头菌、金顶侧耳（榆黄菇、榆黄蘑、金顶蘑）、巴西蘑菇（姬松茸、巴氏蘑菇）中的一种或多种为原料，经筛选、挑拣、蒸汽清洗、精选、干燥（烘干）、微波杀菌、内包、金属检测、包装而成的非即食干制食用菌。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，制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳明泰食品有限公司