



412567S-2024



夏邑县美农食品有限公司企业标准

Q/XMN 0007S-2024

干制食用菌及其制品

2024-10-06 发布

2024-10-06 实施

夏邑县美农食品有限公司 发布

前 言

本标准由夏邑县美农食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王小燕。

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。

本标准适用于以干的鸡油菌、海鲜菇、鹿茸菇、香菇、羊肚菌、竹荪、猴头菇、姬松茸、虫草花（蛹虫草）、茶树菇、松茸、秀珍菇、杏鲍菇、牛肝菌、草菇、鸡枞菌、鸡腿菇、姬菇、榆黄蘑（榆黄菇）、口蘑、榛蘑、鲍鱼菇、真姬菇、珍珠蘑、冬菇（金针菇）、平菇、双孢蘑菇、红平菇、白灵菇、白牛肝菌、黑木耳、白背木耳、银耳、毛木耳、金耳、松露、绣球菌、花脸香蘑、裂褶菌、元蘑的一种或几种为主要原料，添加或不添加红枣、蜜枣、桂圆、玉竹、枸杞、百合、山药、人参（人工种植五年及以下）中的一种或几种，经原料验收、干燥或不干燥、分选、混合或不混合、计重称量、包装而制成的非即食干制食用菌及其制品。

根据所添加的原辅料不同，分为单一型干制食用菌及其制品（含一种食用菌）、混合型干制食用菌及其制品（最少两种食用菌）、食用菌制品（食用菌与非食用菌混合）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鸡油菌、海鲜菇、鹿茸菇、秀珍菇、杏鲍菇、猴头菇、姬松茸、草菇、鸡枞菌、鸡腿菇、羊肚菌、姬菇、榆黄蘑（榆黄菇）、口蘑、鲍鱼菇、真姬菇、珍珠蘑、冬菇（金针菇）、平菇、双孢蘑菇、红平菇、白灵菇、白牛肝菌、黑木耳、白背木耳、银耳、毛木耳、金耳、松露、绣球菌、花脸香蘑、裂褶菌、元蘑应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 虫草花（蛹虫草）应符合《关于批准塔格糖等 6 中新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的要求。

2.1.3 榛蘑应符合 LY/T 2465 和 GB 7096 的规定。

2.1.4 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。

2.1.5 竹荪应符合 NY/T 836 和 GB 7096 的规定。

2.1.6 茶树菇应符合 GB/T 27749 和 GB 7096 的规定。

2.1.7 松茸应符合 GB/T 23188 和 GB 7096 的规定。

2.1.8 牛肝菌应符合 GB/T 23191 和 GB 7096 的规定。

2.1.9 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.10 蜜枣应符合 GB 14884 的规定。

2.1.11 桂圆、玉竹、枸杞、百合、山药应清洁、无污染、无杂质。

2.1.12 人参（人工种植五年及以下）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	从样品中取出适量，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无异变、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，%	干制香菇	≤	13	GB 5009.3
	干银耳	≤	15	
	其他	≤	12	
铅*（以Pb计），mg/kg		≤	0.9（以牛肝菌、白牛肝菌、松茸、鸡枞菌、鸡油菌、松露为主要原料的产品及其制品）	GB 5009.12
			0.28（以平菇、红平菇、香菇、榛蘑、双孢蘑菇为主要原料的产品及其制品）	
			0.9（干重计）（以黑木耳、白背木耳、银耳、毛木耳、金耳为主要原料的产品及其制品）	
			0.48（其他）	
镉（以Cd计），mg/kg		≤	0.6（以羊肚菌、鸡油菌、榛蘑为主要原料的产品及其制品）	GB 5009.15
			1.0（以松茸、牛肝菌、白牛肝菌、鸡枞菌为主要原料的产品及其制品）	
			2.0（以姬松茸、松露为主要原料的产品及其制品）	
			0.5（干重计）（以黑木耳、白背木耳、银耳、毛木耳、金耳为主要原料的产品及其制品）	
			0.5（以香菇为主要原料的产品及其制品）	
			0.2（其他）	
甲基汞（以Hg计），mg/kg		≤	0.1（干重计）（以黑木耳、白背木耳、银耳、毛木耳、金耳为主要原料的产品及其制品）	GB 5009.17
			0.1（其他）	

无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.5（干重计）（以黑木耳、白背木耳、银耳、毛木耳、金耳为主要原料的产品及其制品）	GB 5009.11
		0.8（松茸及其制品）	
		0.5（其他）	
六六六（HCH），mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕（DDT），mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
敌敌畏，mg/kg	≤	0.2	NY/T 761
氯氰菊酯，mg/kg	≤	0.5	GB/T 5009.110
溴氰菊酯，mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.110
米酵菌酸 ^a ，mg/kg	≤	0.25	GB 5009.189
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a仅适用于添加银耳的产品及其制品。			

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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、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

本标准适用于以干的鸡油菌、海鲜菇、鹿茸菇、香菇、羊肚菌、竹荪、猴头菇、姬松茸、虫草花（蛹虫草）、茶树菇、松茸、秀珍菇、杏鲍菇、牛肝菌、草菇、鸡枞菌、鸡腿菇、姬菇、榆黄蘑（榆黄菇）、口蘑、榛蘑、鲍鱼菇、真姬菇、珍珠蘑、冬菇（金针菇）、平菇、双孢蘑菇、红平菇、白灵菇、白牛肝菌、黑木耳、白背木耳、银耳、毛木耳、金耳、松露、绣球菌、花脸香蘑、裂褶菌、元蘑的一种或几种为主要原料，添加或不添加红枣、蜜枣、桂圆、玉竹、枸杞、百合、山药、人参（人工种植五年及以下）中的一种或几种，经原料验收、干燥或不干燥、分选、混合或不混合、计重称量、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》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。

夏邑县美农食品有限公司