



412920S-2024



商城县地龍山农林科技有限公司企业标准

Q/SDLS 0002S-2024

干制食用菌及其制品

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

商城县地龍山农林科技有限公司 发布

前 言

本标准由商城县地龍山农林科技有限公司提出。

本标准由濮阳市食品药品检验检测中心和商城县地龍山农林科技有限公司共同起草。

本标准主要起草人：李明辉、花云秀。

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。

本标准适用于以食用菌【香菇、花菇、双孢菇、榛蘑、白牛肝菌、牛肝菌、松茸、姬松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、黑木耳、银耳、毛木耳、金耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菇、金顶侧耳、茶树菇、光滑环绣伞、羊肚菌、牛舌菌（牛排菌）、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、蒙古口蘑（白蘑、口蘑、珍珠蘑）、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、肺形侧耳、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、元蘑、糙皮侧耳、灵芝、赤松茸、金福菇、地皮菜（地衣）】或其干制品中的一种或几种为原料，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、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、天麻、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，经原料验收、挑剔、干燥或不干燥、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、混合型干制食用菌制品、菌汤料包。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用菌应新鲜、无异味、无腐烂现象，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 食用菌干制品应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3 蛹虫草（虫草花）应符合原卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。

2.1.4 黑豆、赤小豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 广东虫草子实体应符合原卫生部公告 2013 年第 1 号的规定。

2.1.6 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）、枣应清洁、无污染、无杂质。

2.1.7 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。

2.1.8 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。

2.1.9 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻应符合卫健委公告 2023 年第 9 号的规定。

2.1.10 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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有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	\leq 13 (单一型干制香菇、干制花菇) 15 (单一型干制银耳) 12 (其它)	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.28 (以双孢菇、香菇、花菇、榛蘑为主料的产品) 0.9 (以白牛肝菌、牛肝菌、松茸、松露、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌为主料的产品) 0.9 (以黑木耳、银耳、毛木耳为主料的产品) (干重计) 0.48 (其它)	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	\leq 0.5 (以香菇、花菇为主料的产品) 0.6 (以羊肚菌、鸡油菌、榛蘑为主料的产品) 1.0 (以松茸、白牛肝菌、牛肝菌、鸡枞、黑皮鸡枞为主料的产品) 2.0 (以松露、姬松茸为主料的产品) 0.5 (以黑木耳、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	\leq 0.1 (以黑木耳、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	\leq 0.8 (以松茸为主料的产品) 0.5 (以木耳、银耳、毛木耳为主料的产品) (干重计) 0.5 (其它)	GB 5009.11
米酵菌酸, mg/kg	\leq 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。 b 可先测定总砷, 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。

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，食物质和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、水分、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

本标准适用于以食用菌【香菇、花菇、双孢菇、榛蘑、白牛肝菌、牛肝菌、松茸、姬松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、黑木耳、银耳、毛木耳、金耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菇、金顶侧耳、茶树菇、光滑环绣伞、羊肚菌、牛舌菌（牛排菌）、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、蒙古口蘑（白蘑、口蘑、珍珠蘑）、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、肺形侧耳、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、元蘑、糙皮侧耳、灵芝、赤松茸、金福菇、地皮菜（地衣）】或其干制品中的一种或几种为原料，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、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、天麻、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，经原料验收、挑别、干燥或不干燥、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》的要求制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中所述的食用菌名称，亦可按照GB/T 12728《食用菌术语》或NY/T 749《绿色食品 食用菌》描述的商品名称或俗称标示。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商城县地龍山农林科技有限公司

QB