



410246S-2024



河南旺晟食品股份有限公司企业标准

Q/HWS 0002S-2024

# 干制食用菌及制品

2024-01-17 发布

2024-01-17 实施

河南旺晟食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南旺晟食品股份有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：王观明。

H N

Q B

# 干制食用菌及制品

## 1 范围

本标准规定了干制食用菌及制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干食用菌【双孢菇、平菇、香菇、香菇片、香菇柄、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸（又称松口蘑或松蘑）、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、黑木耳、银耳（白木耳、糯耳、椴木银耳）、金耳（金木耳、黄耳、黄木耳、黄白银耳）、毛木耳（黄背木耳、白背木耳、牛背木耳、紫木耳）、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菌、金顶侧耳（榆黄蘑、榆黄菇、金顶蘑、玉皇菇）、茶树菇、滑子蘑（滑菇、珍珠蘑）、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌（牛排菌）、竹荪、鸡腿菇、真姬菇（又称海鲜菇、蟹味菇、来福蘑）、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、肺形侧耳（小平菇、凤尾菇、秀珍菇、印度鲍鱼菇）、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、长根金钱菌、元蘑、糙皮侧耳、灵芝】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、五指毛桃、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、天麻中的一种或几种，经原料验收、烘干或不烘干、分检、混合或不混合、包装、加工而成的非即食干制食用菌及制品。

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、菌汤料包。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 干食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 蛹虫草（虫草花）应符合原卫健委公告 2014 年第 16 号的规定。

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、枸杞子、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、五指毛桃、龙眼肉（桂圆）、枣应清洁、无污染、无杂质。

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 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。

2.1.8 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。

### 2.2 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、
色 泽	具有各产品应有的色泽	

气、滋味	具有各产品应有的气味和滋味，无异味	杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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 (单一型干香菇、干花菇、香菇片、香菇柄) 15 (单一型干银耳) 12 (其它单一型干制食用菌、混合型干制食用菌、菌汤料包)	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	0.25 (以双孢菇、平菇、香菇、香菇片、香菇柄、花菇、榛蘑为主料的产品) 0.9 (以牛肝菌、松茸、松露、鸡枞、鸡油菌为主料的产品) 0.9 (以木耳、银耳、毛木耳为主料的产品) (干重计) 0.45 (其它)	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	0.5 (以香菇、香菇片、香菇柄、花菇、榛蘑为主料的产品) 0.6 (以羊肚菌、鸡油菌为主料的产品) 1.0 (以松茸、牛肝菌、鸡枞菌为主料的产品) 2.0 (以松露、姬松茸为主料的产品) 0.5 (以木耳、银耳、毛木耳为主料的产品) (干重计) 0.2 (其它)	GB 5009.15
<sup>a</sup> 甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	0.1 (以木耳、银耳、毛木耳为主料的产品) (干重计) 0.1 (其它)	GB 5009.17
<sup>b</sup> 无机砷 (以 As 计), mg/kg	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	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, 当总汞水平不超过甲基汞限量值时, 不必测定甲基汞; 否则需再测定甲基汞; b 可先测定总砷, 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测定无机砷; 否则需再测定无机砷; 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。食药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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以干食用菌【双孢菇、平菇、香菇、香菇片、香菇柄、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸（又称松口蘑或松蘑）、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、黑木耳、银耳（白木耳、糯耳、椴木银耳）、金耳（金木耳、黄耳、黄木耳、黄白银耳）、毛木耳（黄背木耳、白背木耳、牛背木耳、紫木耳）、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菌、金顶侧耳（榆黄蘑、榆黄菇、金顶蘑、玉皇菇）、茶树菇、滑子蘑（滑菇、珍珠蘑）、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌（牛排菌）、竹荪、鸡腿菇、真姬菇（又称海鲜菇、蟹味菇、来福蘑）、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、肺形侧耳（小平菇、凤尾菇、秀珍菇、印度鲍鱼菇）、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、长根金钱菌、元蘑、糙皮侧耳、灵芝】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、五指毛桃、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、天麻中的一种或几种，经原料验收、烘干或不烘干、分检、混合或不混合、包装、加工而成的非即食干制食用菌及制品。

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。

河南旺晟食品股份有限公司

QB