



410048S-2024



栾川县东润农业开发有限公司企业标准

Q/LDN 0001S-2024

干制食用菌

2024-01-03 发布

2024-01-03 实施

栾川县东润农业开发有限公司 发布

前 言

本标准由栾川县东润农业开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：任锐利、李延槐、陈海涛。

H N
Q B

食用菌干制品

1 范围

本标准规定了食用菌干制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制食用菌【香菇、双孢蘑菇、松茸、姬松茸、牛肝菌、鸡腿菇、竹荪、牛舌菌、金针菇、滑子菇、猴头菌、元蘑、真姬菇、羊肚菌、滑菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、白灵菇、平菇、花菇、口蘑、茶树菇、草菇、松露、赤松茸（皱环盖菇）、红平菇、猴头菇、海鲜菇、白牛肝菌、黑木耳、银耳（白木耳）、鸡油菌、蛹虫草、榆黄蘑（金顶蘑）、小平菇、秀珍菇中的一种或几种】为原料，经清理、分选、混合或不混合、干燥或不干燥、包装而成的食用菌干制品。

按照原料配方不同分为：单一型食用菌干制品、混合型食用菌干制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 干制食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 蛹虫草应符合国家卫生和计划生育委员会《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 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	具有本品应有的性状	从样品中取出 100g，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
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，无霉变，无虫蛀	

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	干香菇 ≤	13	GB 5009.3
	干银耳 ≤	15	
	干除香菇、银耳外其他食用菌干制品 ≤	12	
无机砷（以 As 计），mg/kg	干松茸 ≤	0.8	GB 5009.11
	干黑木耳、干银耳 ≤	0.5(干重计)	

	其他食用菌干制品	≤	0.5	
*铅（以 Pb 计），mg/kg	干黑木耳、干银耳	≤	0.9(干重计)	GB 5009.12
	干牛肝菌、干松茸、干松露	≤	0.9	
	干双孢蘑菇、干平菇、干香菇	≤	0.25	
	其他食用菌干制品	≤	0.4	
镉（以 Cd 计），mg/kg	干香菇	≤	0.5	GB 5009.15
	干羊肚菌、干鸡油菌	≤	0.6	
	干松茸、干牛肝菌	≤	1.0	
	干松露、干姬松茸	≤	2.0	
	干黑木耳、干银耳	≤	0.5(干重计)	
	其他食用菌	≤	0.2	
总汞（以 Hg 计），mg/kg	干黑木耳、干银耳	≤	0.1(干重计)	GB 5009.17
	其他食用菌干制品	≤	0.1	
米酵菌酸，mg/kg	干银耳	≤	0.25	GB 5009.189
注：*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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干制食用菌【香菇、双孢蘑菇、松茸、姬松茸、牛肝菌、鸡腿菇、竹荪、牛舌菌、金针菇、滑子菇、猴头菌、元蘑、真姬菇、羊肚菌、滑菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、白灵菇、平菇、花菇、口蘑、茶树菇、草菇、松露、赤松茸（皱环盖菇）、红平菇、猴头菇、海鲜菇、白牛肝菌、黑木耳、银耳（白木耳）、鸡油菌、蛹虫草、榆黄蘑（金顶蘑）、小平菇、秀珍菇中的一种或几种】为原料，经清理、分选、混合或不混合、干燥或不干燥、包装而成的食用菌干制品。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》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规范国家标准 GB 2762 的规定。

栾川县东润农业开发有限公司