



410101S-2024



河南省米树食品有限公司企业标准

Q/HMS 0006S-2024

# 干制食用菌及制品

2024-01-08 发布

2024-01-08 实施

河南省米树食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省米树食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨中立。

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、花菇、金耳菇、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、木耳(黑木耳)、银耳(白木耳)、毛木耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菌、金顶磨(黄金菇)、茶树菇、滑子菇(滑菇、珍珠蘑)、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、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、长根金钱菌中的一种或几种]为主要原料,辅以或不辅以黑豆、赤小豆、绿豆、青稞、荞麦仁、南瓜籽、白芸豆、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、金银花、槐花、蜜枣、桃胶、花胶(鱼胶)、香辛料[高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、当归、辣椒、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、桔茗(孜然)、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶(香叶)、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、花椒、姜、蒜、葱]、海底椰(椰子)、人参(人工种植5年及5年以下)中的一种或几种,经原料验收、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,产品分为:单一型干制食用菌、混合型干制食用菌、菌汤料。

## 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 黑豆、赤小豆应符合 GB 2715 的规定。

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

2.1.4 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、金银花、龙眼肉(桂圆)应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.5 黄花菜、海底椰(椰子)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。

2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 枣应符合 GB/T 26150和 GB/T 5835 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 绿豆、青稞、白芸豆、荞麦仁应符合 GB 2715 的规定。

2.1.10 南瓜籽应符合 GB 19300 的规定。

2.1.11 槐花应干燥、清洁、无污染、无杂物,符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.12 蜜枣应符合GB 14884的规定。

2.1.13 桃胶应符合国家卫生健康委员会关于桃胶等15种“三新食品”的公告（2023年 第8号）的规定。

2.1.14 花胶（鱼胶）应符合GB 10136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	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	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该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	≤ 12	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25（以双孢菇、平菇、香菇、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、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 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其它要求

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

#### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。形式检验符合国家相关规定。

## 编制说明

本标准适用于以干食用菌[双孢菇、平菇、香菇、花菇、金耳菇、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、木耳(黑木耳)、银耳(白木耳)、毛木耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菌、金顶磨(黄金菇)、茶树菇、滑子菇(滑菇、珍珠蘑)、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、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、长根金钱菌中的一种或几种]为主要原料,辅以或不辅以黑豆、赤小豆、绿豆、青稞、荞麦仁、南瓜籽、白芸豆、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、金银花、槐花、蜜枣、桃胶、花胶(鱼胶)、香辛料[高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、当归、辣椒、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、桔茗(孜然)、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶(香叶)、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、多香果、葎拔、黑胡椒、白胡椒、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、花椒、姜、蒜、葱]、海底椰(椰子)、人参(人工种植5年及5年以下)中的一种或几种,经原料验收、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。

河南省米树食品有限公司

QB