



410892 S-2024



洛阳百蔬香食品研发有限公司企业标准

Q/LBX 0006S-2024

干制食用菌及其制品

2024-04-17 发布

2024-04-17 实施

洛阳百蔬香食品研发有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳百蔬香食品研发有限公司 提出并起草。

本标准起草人：卢磊刚。

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。

本标准适用于以木耳、银耳、香菇、草菇、茶树菇、杏鲍菇、双孢菇、猴头菇、平菇、羊肚菌、牛肝菌、白灵菇、姬松茸、榛蘑、松茸、花菇、口蘑、灵芝、松露、块菌、鸡油菌、青头菌、松口蘑（又名松茸）、竹荪、北风菌、鸡枞菌、獐头菌、滑子菇、榆黄蘑、鸡腿菇、多汁乳菇、金针菇、真姬菇、鲍鱼菇、元蘑、绣球菌、鹿茸菇、蛹虫草（虫草花）中的一种或几种为原料，添加或不添加枸杞、大枣、莲子、百合干、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）、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，经挑选、清洗或不清洗、修整或不修整、干燥、混合或不混合、包装而制成的即食食用菌干制品。

根据所用原辅料不同，产品分类为：单一型干制食用菌及其制品、混合型干制食用菌及其制品、菌汤料包。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 木耳、银耳、香菇、草菇、茶树菇、杏鲍菇、双孢菇、猴头菇、平菇、羊肚菌、牛肝菌、白灵菇、姬松茸、榛蘑、松茸、花菇、口蘑、灵芝、松露、块菌、鸡油菌、青头菌、松口蘑（又名松茸）、竹荪、北风菌、鸡枞菌、獐头菌、滑子菇、榆黄蘑、鸡腿菇、多汁乳菇、金针菇、真姬菇、鲍鱼菇、元蘑、绣球菌、鹿茸菇、黄花菜应无污染、无霉变、无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 蛹虫草（虫草花）应符合原国家卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.4 枸杞、大枣、莲子、百合干、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）应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版）一部的规定。

2.1.5 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。

2.1.6 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
色泽	具有各产品应有的色泽	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然

性状	具有各产品应有的性状	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
气、滋味	具有各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	银耳干制品 ≤	15.0	GB 5009.3
	香菇干制品 ≤	13.0	
	其它产品 ≤	12.0	
米酵菌酸 ^a ，mg/kg ≤		0.25	GB 5009.189
铅*（以 Pb 计），mg/kg	干双孢菇、干平菇、干香菇、 干花菇、干榛蘑 ≤	0.25	GB 5009.12
	干牛肝菌、干松茸、干松露、 干青头菌、干鸡枞、干鸡油 菌、干多汁乳菇 ≤	0.9	
	干黑木耳、干银耳 ≤	0.9（以干重计）	
	其它产品 ≤	0.45	
镉（以 Cd 计），mg/kg	干香菇、干花菇 ≤	0.5	GB 5009.15
	干羊肚菌、干笋头菌、干青 头菌、干鸡油菌、干榛蘑 ≤	0.6	
	干松茸、干牛肝菌、干鸡枞 菌、干多汁乳菇 ≤	1.0	
	干松露、干姬松茸 ≤	2.0	
	干黑木耳、干银耳 ≤	0.5（干重计）	
	其它产品 ≤	0.2	
甲基汞 ^b （以 Hg 计），mg/kg	干黑木耳、干银耳 ≤	0.1（干重计）	GB 5009.17
	其它产品 ≤	0.1	
无机砷 ^c （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）	
	其它产品 ≤	0.5	

注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅限于以银耳为主要原料的产品。

b 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。

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

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

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、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、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以木耳、银耳、香菇、草菇、茶树菇、杏鲍菇、双孢菇、猴头菇、平菇、羊肚菌、牛肝菌、白灵菇、姬松茸、榛蘑、松茸、花菇、口蘑、灵芝、松露、块菌、鸡油菌、青头菌、松口蘑（又名松茸）、竹荪、北风菌、鸡枞菌、獐头菌、滑子菇、榆黄蘑、鸡腿菇、多汁乳菇、金针菇、真姬菇、鲍鱼菇、元蘑、绣球菌、鹿茸菇、蛹虫草（虫草花）中的一种或几种为原料，添加或不添加枸杞、大枣、莲子、百合干、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）、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，经挑选、清洗或不清洗、修整或不修整、干燥、混合或不混合、包装而制成的即食食用菌干制品。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》的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 GB2760 的规定。

洛阳百蔬香食品研发有限公司