



411039S-2024



河南滑申食品有限公司企业标准

Q/HHS 0004S-2024

干制食用菌及其制品

2024-04-28 发布

2024-04-28 实施

河南滑申食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南滑申食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵京强。

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。

本标准适用于以干食用菌【双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、白牛肝菌、牛肝菌、松茸（又称松口蘑或松蘑）、松露（块菌）、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、猴头菇、金顶蘑（黄金菇）、茶树菇、光滑环绣伞（滑菇、珍珠蘑、滑子菇）、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、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）、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、元蘑、赤松茸、金福菇中的一种或几种】为主要原料，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、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】、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、黄芪中的一种或几种，经原料验收、分拣、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。

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蛹虫草应符合原卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。

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、龙眼肉（桂圆）、枣、黄花菜应清洁、无污染、无杂质。

2.1.6香辛料应符合 GB/T 15691 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	具有产品应有的性状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，

色 泽	具有产品应有的色泽	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
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	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	0.25（以双孢菇、平菇、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、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） 0.45（其它）	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	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	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	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、花菇、榛蘑、白牛肝菌、牛肝菌、松茸（又称松口蘑或松蘑）、松露（块菌）、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、猴头菇、金顶蘑（黄金菇）、茶树菇、光滑环绣伞（滑菇、珍珠蘑、滑子菇）、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、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）、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、元蘑、赤松茸、金福菇中的一种或几种】为主要原料，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、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】、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、黄芪中的一种或几种，经原料验收、分拣、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南滑申食品有限公司

QB