



410782S-2024

金品土特产（河南）有限公司企业标准

Q/JPT 0001S-2024

干制食用菌及其制品

2024-04-03 发布

2024-04-03 实施

金品土特产（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由金品土特产（河南）有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：徐兵兵。

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、牛肝菌、松茸(又称松口蘑或松蘑)、姬松茸、松露(块菌)、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳、银耳(白木耳、雪耳)、毛木耳【黄背木耳(又称金耳)、白背木耳(又称玉木耳)、牛背木耳、紫木耳】、白灵菇、草菇(又称兰花菇)、红平菇、猴头菇、金顶侧耳【榆黄蘑、榆黄菇、金顶蘑、玉皇菇】、茶树菇、光滑环绣伞(滑菇、珍珠蘑、滑子菇)、羊肚菌、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、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)、白黄侧耳(姬菇)、绣球菌、白牛肝菌、鹿茸菇、灵芝、赤松茸、金福菇(又名白松茸)、茯苓、灰树花、獐头菌(又称虎掌菌)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、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、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。

根据所用工艺及原辅料不同,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、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	具有产品应有的性状	取适量样品,倒入一洁净白瓷盘

色 泽	具有产品应有的色泽	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
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、青头菌、鸡枞、黑皮鸡枞、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、牛肝菌、白牛肝菌、黑皮鸡枞、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、净含量及允许短缺量、水分。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、牛肝菌、松茸(又称松口蘑或松蘑)、姬松茸、松露(块菌)、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳、银耳(白木耳、雪耳)、毛木耳【黄背木耳(又称金耳)、白背木耳(又称玉木耳)、牛背木耳、紫木耳】、白灵菇、草菇(又称兰花菇)、红平菇、猴头菇、金顶侧耳【榆黄蘑、榆黄菇、金顶蘑、玉皇菇】、茶树菇、光滑环绣伞(滑菇、珍珠蘑、滑子菇)、羊肚菌、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、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)、白黄侧耳(姬菇)、绣球菌、白牛肝菌、鹿茸菇、灵芝、赤松茸、金福菇(又名白松茸)、茯苓、灰树花、獐头菌(又称虎掌菌)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、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、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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

金品土特产(河南)有限公司

QB